

Breville Customer Service Centre

US Customers

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com



Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BJE200XL Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN

Breville

Juice Fountain Compact®

Compact and easy clean design

Model BJE200XL

Contents



Congratulations
on the purchase of your new Breville Juice Fountain®

IMPORTANT SAFEGUARDS



We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

READ ALL INSTRUCTIONS AND SAVE THESE FOR FUTURE REFERNCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not push produce into the Feed Chute with your fingers. Always use the Food Pusher provided.
- Do not touch the small sharp teeth and blade in the center of the Stainless Steel Filter Basket.
- Do not touch the sharp blade in the feed chute.
- Always make sure the Juice Fountain Juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Always use the Juice Fountain Juicer on a dry, flat surface.
- Always switch the Juice Fountain Juicer off, then unplug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not juice fruit with pits unless the pits have been removed.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use a water jet to clean the power cord or motor base.
- This appliance is not intended for use by young children or weak persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not run the Juice Fountain Juicer for more than one minute at a time when juicing hard fruits and vegetables at a rapid rate and with firm pressure.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- To disconnect, turn all controls to 'off', then remove plug from power outlet.
- Always make sure the cover is clamped (lock bar) securely in place and before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (lock bar) while the juicer is in operation.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Make sure the motor stops completely before disassembling.
- If food becomes lodged in opening (feed Tube), use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Juice Fountain Juicer has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



WARNING: EXTRA WIDE FEED CHUTE. DO NOT PLACE HANDS OR FOREIGN OBJECTS DOWN FEED CHUTE. ALWAYS USE FOOD PUSHER PROVIDED.

To include froth in your juice simply remove the lid of the juice jug when pouring.

Note



Food pusher
for pushing whole fruit and vegetables down the patented wide feed chute

Unique patented centrally located feed chute
designed to extract more juice. The extra wide 75mm feed chute fits whole apples, carrots, tomatoes. Makes juicing fruit and vegetables fast and easy

Stainless steel micro mesh filter basket
(dishwasher safe)

Juice jug lid
allows juicer to operate with the lid on, therefore eliminating any splatter during operation. Place lid onto juice jug to store juice in refrigerator

Built in froth separator in lid
ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass (if preferred)

800ml dishwasher safe juice jug

Safety locking arm
Juicer will not operate without juicer cover in place and safely locking arm in place in the vertical operating position

Juicer cover
(dishwasher safe)

Integrated pulp container
will collect pulp for up to 1.5 liters of apple juice (dishwasher safe)

High performance 700 watt motor

Easy 'ON' and 'OFF' button

Cord wrap
cord wraps around a raised disc on the base of the Juice Fountain (not shown in picture)



Spatula
ruler style end of brush is to assist in the removal of pulp from the integrated pulp container when juicing large quantities

Nylon bristle brush
included for easy cleaning of the micro mesh filter basket

Step 1

Place the motor base on a flat, dry surface such as a counter top. Make sure that the motor base is switched 'OFF' at the power outlet and the power cord is unplugged.

Step 2

Place the integrated pulp container on top of the motor base. Locate the integrated pulp container so that the spout fits through the hole on the front of the motor base.



Step 3

Align the arrows on the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Make sure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the integrated pulp container and onto the motor base.



Step 4

Place the juicer cover over the stainless steel filter and integrated pulp container. The juicer cover ridges should align with the small plastic wings on the integrated pulp container. Lower into position.


4

The juicing cover can be positioned in either of the plastic wings on the integrated pulp container.

Note

Step 5

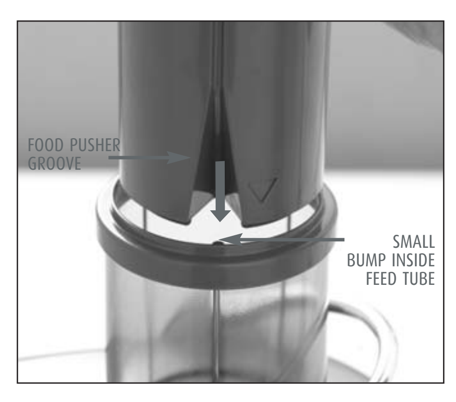
Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.


5a


5b

Step 6

Slide the food pusher down the feed chute by aligning one of the grooves in the food pusher with the small bump on the inside of the top of the feed chute. Continue to slide the food pusher down the feed chute.



Step 7

Place the juice jug provided sideways under the spout of the Juice Fountain. A graphic on the lid shows where the juicer spout is to be placed. Note the jug is designed to clip in under the spout to give it a fixed location.



A glass could also be used to collect the juice, but using the jug and lid is recommended to avoid any splatter.

Note

Operating your Breville Juice Fountain

Step 1

Wash your selection of fruit and vegetables ready for juicing.

> Most fruit and vegetables such as small apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.
>
> Note

Step 2

Ensure the Juice Fountain is correctly assembled. Ensure the stainless steel filter is thoroughly cleaned before each use (refer to care and cleaning) (See page 13). Make sure you place the juice jug with lid fitted (or glass) under spout before commencing juicing.

Step 3

Plug the power cord into a 110/120V power outlet and turn the power 'ON'. Push the 'ON/OFF' button to 'ON'.

Step 4

With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the feed chute. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.

Step 5

Juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the integrated pulp container.

> When the integrated pulp container is full of pulp, it must be emptied before continuing to juice. (Refer to disassembling instructions on Page 11). Reassemble machine to continue juicing.
>
> Note



NEVER USE FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

Disassembling your Breville Juice Fountain

Step 1

Push the 'ON/OFF' button on Juice Fountain to 'OFF' and then switch 'OFF' at the power outlet and unplug.

Important

Wait for the filter basket to stop spinning before continuing to step 2.



Step 2

Pull the locking arm back over the grooves on either side of the juicer cover.



Step 3

Move the locking arm down.

Step 4

Remove the integrated pulp container (preferably with the juicer cover, stainless steel mesh filter and food pusher in place) by lifting vertically from the motor base. Take it to the sink for easy cleaning.





Step 5

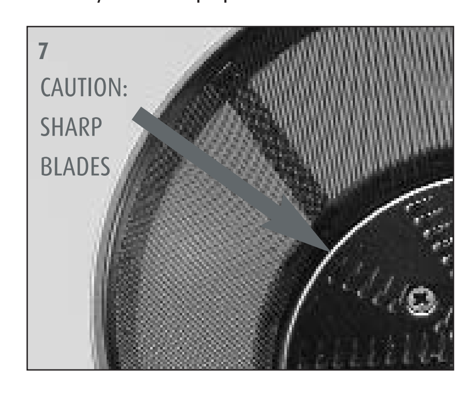
Remove the food pusher by lifting it vertically.

Step 6

Remove the juicer cover from the integrated pulp container by lifting it vertically. Remove any pulp from the cover by using the flat end of the brush to gently scrape down the sides.

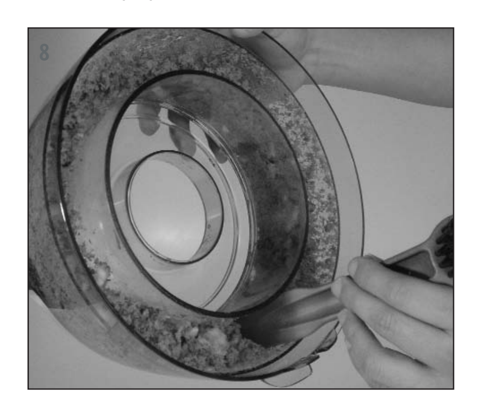
Step 7

Remove the stainless steel filter basket by lifting it vertically from the pulp bowl container.



Step 8

Empty the pulp from the integrated pulp container into a side bowl for composting or into the bin. Use the flat end of the brush to gently scrape down inside the pulp container.

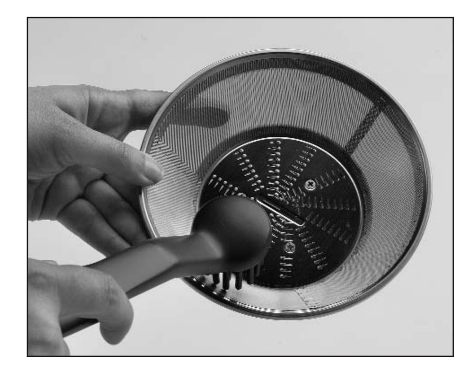




THE STAINLESS STEEL FILTER BASKET CONTAINS SMALL SHARP BLADES TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET.

Care and cleaning

- Always make sure that the Juice Fountain is switched off at the power outlet. Then remove the plug from the power outlet before cleaning, disassembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning – immediately after each use always switch off at power outlet and then unplug. Then rinse removable parts under running water (to remove wet pulp). Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit all removable parts may be washed in hot soapy water or dishwasher safe parts may be placed in the dishwasher.
- The Juice Fountain cover, integrated pulp container, stainless steel filter basket and 800ml juice jug are dishwasher safe, (top shelf only).
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- For consistent juicing results always make sure that the stainless steel filter basket is thoroughly cleaned using the supplied nylon bristle brush. Using the nylon washing brush, hold the stainless steel filter basket under running water and brush from the inside of the basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the stainless steel filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively wash the stainless steel filter basket in the dishwasher.



- Do not soak the stainless steel filter basket in bleach.
- Always treat the stainless steel filter basket with care as it can be easily damaged.
- Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
- If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non- abrasive cleaner.

To assist with cleaning, soak the stainless steel filter basket in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the Juicer.

For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your Juice Fountain.

Note



DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT USE WATER JET TO CLEAN THE MOTOR BASE.

THE CENTER OF THE FILTER BASKET AND FEED CHUTE CONTAIN SMALL SHARP BLADES TO PROCESS FRUIT AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET OR FEED CHUTE.

Trouble shooting guide

Possible problem	Easy solution
Machine will not work when switched 'ON'	The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover (see picture on page 8, Step 5).
Motor appears to stall when juicing	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Clean the integrated pulp container, the stainless steel filter basket and the juicer cover.
Excess pulp building up in the micro mesh filter basket	Stop the juicing process. Remove the juicer cover, scrape off pulp. Re-assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Remove stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with the nylon brush. Rinse the stainless steel filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the stainless steel filter basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit or vegetables) which could be preventing the juice flow.
Juice leaks between the rim of the juicer and the cover of the filter	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Fruit and vegetables with a high water content (tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed.
Bowl container juice sprays out from spout	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
Juicer makes loud noise when turned on	Filer basket is not properly snapped into position. Turn the On/OFF button to OFF. Disassemble the Juice Fountain (refer to disassembling page 11). Re-assemble (refer to assembly page 7).
No Juice coming out while juicing	Check that the spout is not blocked with pulp. Refer to care and cleaning page 13.

Tips on juicing

The inside information on juicing

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well-balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

Preparation of fruit and vegetables

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced in the Juice Fountain if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prohibit browning.

Your Juice Fountain makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. (It is best to refrigerate oranges before juicing).

Note

The right technique

When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients then change to for harder texture ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients to obtain the best extraction.

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them with a combination of other fruit and vegetables.

Note

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

To extract the maximum amount of juice always push the food pusher down slowly.

Note

Getting the right blend

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some strong flavors could over-power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

Using the pulp

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert.

Apart from consumption, pulp is great used in the garden for compost.

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

Note

Fruit and vegetable facts

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Apples	Autumn/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	High in Dietary Fiber and Vitamin C	200g Apple =300kj (72 cals)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fiber Contains Potassium	30g Apricot =85kj (20 cals)
Beetroot	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Good source Folate and Dietary Fiber Vitamin C and Potassium Potasio	160g Beetroot =190kj (45 cals)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	125g Blueberries =295kJ (70 cals)
Broccoli	Autumn/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, Folate, B2, B5, E, B6 and Dietary Fiber	100g Broccoli =195kj (23 cals)
Brussels Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate and Dietary Fiber	100g Brussels Sprouts =110kj (26 cals)
Cabbage	Winter	Wrap, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Potassium B6 and Dietary Fiber	100g Cabbage =110kj (26 cals)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin A, C, B6 and Dietary Fiber	120g Carrots =125kj (30 cals)
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6 Folate Vitamin K and Potassium	100g Cauliflower = 55kj (13 cals)
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C and Potassium	80g stick =55kj (7 cals)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	280g Cucumber =120kj (29 cals)
Fennel	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Dietary Fiber	300g Fennel =145kj (35 cals)
Grapes (seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6 and Potassium	125g Grapes =355kj (85 cals)
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Kiwi Fruit =100Kj (40 cals)

Fruit and vegetable facts continued

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamins A, C, B1, B6 and Potassium	240g Mango =200kj (102 cals)
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Folate, Dietary Fiber and Vitamin A	200g Melon =210kj (50 cals)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium and Dietary Fiber	180g Nectarines =355kj (85 cals.)
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer refrigerator keep longer	Vitamin C 35mg/100g	150g Orange =160kj
Peaches	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C, B3 Potassium and Dietary Fiber	150g Peach =205kj (49 cals)
Pears	Autumn	Refrigerate uncovered	Dietary Fiber	150g Pear =250kj (60 cals)
Pineapples	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C	150g Pineapple =245kj (59 cals)
Plums	Summer	Refrigerate uncovered	Dietary Fiber	70g Plums =110kj (26 cals)
Raspberries	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin C, Iron, Potassium and Magnesium	125g Raspberries =130kj (31cals)
Tomatoes	Summer	Uncovered in crisper of refrigerator	Vitamin C, Dietary Fiber Vitamin E, Folate and Vitamin A	100g Tomatoes =90kj (22 cals)

Your Juice Fountain makes invigorating frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. (Best to refrigerate oranges before juicing)

Note

One year limited warranty

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

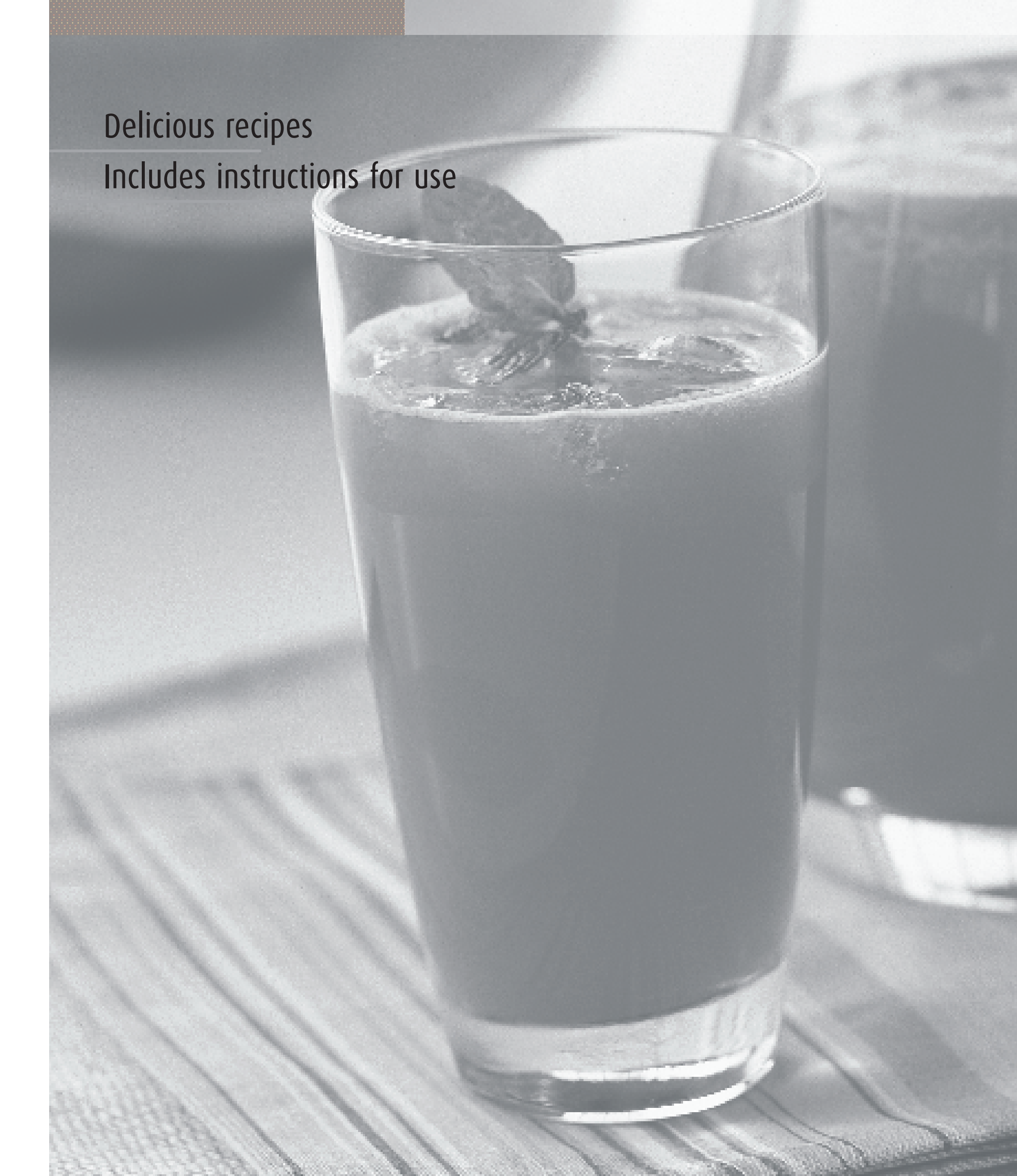
If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Notes


Breville
Recipes
Delicious recipes
Includes instructions for use

Contents

Fresh starts

Apple, carrot and celery Juice





You may adjust the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:

4 small Granny Smith apples
3 medium sized carrots, peeled
4 sticks celery

1. Process apples, carrots and celery through Juice Fountain.

Mix well and serve immediately.

Tomato, carrot, celery and lime juice



2 medium tomatoes
1 large carrot, peeled
2 celery stalks, trimmed
1 lime, peeled

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime through Juice Fountain.

Serve immediately.

Carrot, beetroot and orange juice



2 medium carrots, peeled
3 medium beetroot, trimmed
4 oranges, peeled

1. Process carrots, beetroot and oranges through Juice Fountain.

Serve immediately.

Apple, peach and grapefruit juice



1 small Delicious apple
2 large peaches, halved and seeds removed
2 grapefruits, peeled

1. Process apple, peaches and grapefruit through Juice Fountain.

Serve immediately.

Pineapple peach and pear juice



½ small pineapple, peeled and halved
2 peaches, halved and seeds removed
2 small ripe pears

1. Process pineapple, peaches and pears through Juice Fountain.

Serve immediately.

Apple, pear and strawberry juice



1 small Granny Smith apple
3 small ripe pears
1 cup strawberries, cleaned

1. Process apple, pears and strawberries through Juice Fountain.

Serve immediately.

Rockmelon, mint and mango juice



½ small rockmelon, peeled, seeded and halved
3 sprigs fresh mint leaves
1 mango, halved, seeded and peeled

1. Process rockmelon, mint and mango through Juice Fountain.

Serve immediately.

Tomato, cucumber, parsley and carrot juice



3 medium tomatoes
1 large cucumber
1 large bunch fresh parsley
3 medium carrots, trimmed

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through Juice Fountain.

Serve immediately.

Sweet potato, celery, ginger, and orange juice



4 sticks celery, trimmed
1 small sweet potato, peeled and halved
1in piece fresh ginger
4 oranges, peeled

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through Juice Fountain.

Serve immediately.

Parsnip, celery and pear juice



2 parsnips, trimmed
4 sticks celery, trimmed
4 medium pears, stalks removed

1. Process parsnips, celery and pears through Juice Fountain.

Serve immediately.

Vitamin boosters

Tomato, carrot and red capsicum juice



2 small red capsicums
3 medium tomatoes
3 carrots, peeled
4 sprigs parsley

1. Trim base of capsicums and remove seeds.
2. Process tomatoes, carrots, parsley and capsicums through Juice Fountain.

Serve immediately.

Blackberry, pear and grapefruit juice



250g blackberries
3 ripe pears
2 grapefruits, peeled

1. Process blackberries, pears and grapefruit through Juice Fountain.

Serve immediately.

Beetroot, apple and celery juice

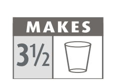


4 medium sized beetroot, trimmed
2 medium Granny Smith apples
4 sticks celery

1. Process beetroot, apples and celery through Juice Fountain.

Serve immediately.

Blueberry, blackberry, strawberry and lime juice



18oz blackberries
18oz blueberries
18oz strawberries, hulled
1 lime, peeled

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through Juice Fountain.

Serve immediately.

Cucumber, celery, fennel and bean sprout juice



1 large cucumber
3 sticks celery
1 bulb fennel, trimmed
2 cups bean sprouts

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through Juice Fountain.

Serve immediately.

Frothie orange juice



35oz oranges, peeled

1. Process oranges through juice fountain.

Serve immediately.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

Fresh vegetable soup with noodles



1 small tomato
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
1 green capsicum, base removed and seeded
1 tablespoon butter
1 tablespoon wholemeal flour
1½ cups vegetable stock
15oz canned baked beans
1 packet 2 Minute Noodles
Freshly ground black pepper

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through Juice Fountain.
2. Melt butter in a large saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and baked beans.
5. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

Gazpacho

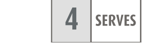


4 medium tomatoes
4 sprigs fresh parsley
1 large clove garlic, peeled
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
2 stalks celery
1 red capsicum, base removed and seeded
1 lebanese cucumber
2 tablespoons red wine vinegar
Freshly ground black pepper
1 cup crushed ice
3 tablespoons chopped fresh basil

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red capsicum and cucumber through Juice Fountain.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

Pasta with provencale style sauce



4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 stick celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 red capsicum, base removed and seeded
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
2 teaspoons dried oregano
18oz cooked pasta
3 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red capsicum.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in the extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes.
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

Mango, rockmelon and orange yogurt drink



1 mango, halved, peeled and seeded
½ small rockmelon, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
3 tablespoons natural yogurt

1. Process mango, rockmelon and oranges through Juice Fountain.
2. Pour into a large bowl whisk in yogurt.

Serve immediately.

Sparkling pear and apricot cooler



4 large apricots, halved and seeded
3 large pears
250 ml mineral water
1 cup crushed ice

1. Process apricots and pears through Juice Fountain.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

Rockmelon, strawberry and passion crush



½ rockmelon, peeled, seeded and divided into 2 equal portions
1 cup strawberries, hulled
Pulp of 2 passion-fruit
1 cup crushed ice

1. Process rockmelon and strawberries through Juice Fountain.
2. Stir in passion-fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Tropical blend



2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through Juice Fountain.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Tomato, nectarine, passion-fruit and mint icer



6 tomatoes
2 nectarines
½ cup fresh mint leaves
Pulp of 4 passion-fruit
1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through Juice Fountain.
2. Stir in passion-fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Cucumber, pineapple and coriander ice



½ small pineapple, peeled and halved
2 cucumbers
½ cup fresh coriander leaves
1 cup crushed ice

1. Process pineapple, cucumbers and coriander through Juice Fountain.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Pear, radish and celery crush



3 medium pears
4 radishes, trimmed
3 sticks celery
1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery through Juice Fountain.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Coconut pineapple colada



½ coconut, peeled and halved
½ large pineapple, peeled and quartered
3 tablespoons Malibu liqueur
2 cups soda water
1 cup crushed ice

1. Process coconut and pineapple through Juice Fountain.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Honeydew dream



1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
3 tablespoons Midori liqueur
2 cups soda water
1 cup crushed ice

1. Process honeydew melon through Juice Fountain.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Bloody mary



4 medium tomatoes
2 sticks celery
1 large red capsicum, base removed and seeded
⅓ cup Vodka
1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, celery and red capsicum through Juice Fountain.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Peach and mint julep



6 peaches, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
2 tablespoons Creme de Menthe
2 teaspoons sugar
½ cup crushed ice
2 cups mineral water

1. Process peaches and mint leaves through Juice Fountain.
2. Stir in Creme de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Grape, kiwi fruit and berry booster



Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.
18oz green seedless grapes, stems removed
2 kiwi fruit, peeled
8.25oz strawberries, hulled
18oz skim milk
2 tablespoons powdered protein drink mix
½ cup crushed ice

1. Process grapes, kiwi fruit and strawberries through Juice Fountain.
2. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice.

Serve immediately.

Apricot, apple and pear sparkle



4 large apricots, halved and seeded
4 small red apples
3 medium pears
1 cup sparkling mineral water
½ cup crushed ice

1. Process apricots, apples and pears through Juice Fountain.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

Beetroot, carrot and orange quencher



8 carrots
2 small beetroots, trimmed
¼ cup fresh mint leaves
4 oranges, peeled

1. Process carrots, beetroot, mint leaves and oranges through Juice Fountain.

Serve immediately.

Fiber favorites

Rather than waste the fiber from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

Carrot, pumpkin and feta flan



8 sheets filo pastry
60g butter, melted
1 leek finely sliced
1 cup pumpkin pulp
1 cup carrot pulp
250g feta cheese, crumbled
3 eggs
1 egg white
½ cup milk
2 tablespoons orange rind
3 tablespoons chopped fresh parsley

1. Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with butter. Lift pastry into a 10 inch flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about .5in higher than side of tin.
2. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind and parsley. Pour into pastry case and bake at 360°F for 25-30 minutes or until golden and set.

Vegetable and bacon soup



3 teaspoons butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
1½ cups beetroot pulp, strained and juice reserved
1.75oz potato pulp, strained and juice reserved
1.75oz carrot pulp, strained and juice reserved
3.5oz tomato pulp, strained and juice reserved
1.75oz cabbage pulp, strained and juice reserved
reserved juices and enough water to make up 2 liters
4 bacon rashers, chopped
1 tablespoon lemon juice
½ cup sour cream

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beetroot pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
2. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

Carrot, apple and celery strudels



1oz butter
1 small onion, finely chopped
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained
(see juice recipe on page R3)
8.75oz cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
¼ cup butter, melted extra
1 cup grated fresh Parmesan cheese

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
2. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
3. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased oven tray and bake at 400°F for 20-25 minutes or until golden.

Parsnip, herb and polenta hot cakes

MAKES 6 SERVES

2 cups parsnip pulp, strained
¼ cup milk
2 eggs, separated
¼ cup polenta (corn meal)
¼ cup self-raising flour
1 teaspoon chopped fresh thyme
1 teaspoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon cajun seasoning
1 small red capsicum, finely chopped
1 tablespoon oil

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-raising flour, polenta, thyme, rosemary, cajun seasoning and red capsicum in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately.

Berry and white chocolate mousse

MAKES 6 SERVES

.9 cups white chocolate
.9 cups strawberry pulp
.9 cups raspberry pulp
3 teaspoons gelatine dissolved in
3 tablespoons hot water
3 egg yolks
1¼ cups carton thickened cream
¼ cup icing sugar
2 tablespoons Grand Marnier

1. Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside. Combine chocolate, gelatin mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy. Beat cream until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier. Pour into a wetted 5 cup capacity mould. Refrigerate several hours or overnight.

Carrot cake



1¾ cups plain flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon nutmeg
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon cardamom
½ cup peanuts, chopped
½ cup sultanas
½ cup brown sugar, firmly packed
1½ cups carrot pulp
½ cup oil
2 eggs, lightly beaten
¼ cup sour cream

1. Grease and line a 10 x 6 loaf pan. Mix flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, sultanas, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer, using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan.
2. Bake at 360°F for 1 hour or until cake is done when tested with a toothpick. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before removing onto a wire cake rack.

Family meat loaf



1lb lean beef mince
1lb sausage mince
2 onions, finely chopped
½ cup carrot pulp, strained
½ cup potato pulp, strained
2 teaspoons curry powder
1 teaspoon ground cumin
1 tablespoon chopped fresh parsley
1 egg, lightly beaten
½ cup evaporated milk
½ cup beef stock
Freshly ground black pepper
2 tablespoons slivered almonds

TOMATO GLAZE
½ cup beef stock
4 tablespoons tomato sauce
1 teaspoon instant coffee powder
3 tablespoons Worcestershire sauce
1½ tablespoons vinegar
1½ tablespoons lemon juice
3 tablespoons brown sugar
¼ cup butter

1. Place beef, sausage mince, onions, carrot pulp, potato pulp, curry powder, cumin, parsley, egg, evaporated milk, stock and black pepper in a bowl, mix to combine. Press mixture into a lightly greased 4 x 8 loaf pan. Pour glaze over meatloaf, sprinkle with almonds and bake, basting often with glaze, for 40 minutes.
2. To make glaze, place stock, tomato sauce, coffee powder, Worcestershire sauce, vinegar, lemon juice, sugar and butter in a saucepan and bring to the boil over a medium heat. Reduce heat and simmer, stirring frequently, for 8-10 minutes or until glaze reduces and thickens slightly.

Breville

Breville

Juice Fountain®

Modèle compact et facile d'entretien

Service à la clientèle Breville

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI
2555, del'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel : askus@breville.ca

www.breville.com

En raison des améliorations constantes, apportées à la conception ou autrement, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce fascicule.

Modèles BJE200 Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN



Modèle BJE200 et BJE200C

Table des matières



Félicitations

pour l'acquisition d'un nouvel extracteur de jus Juice Fountain^md Compact de Breville®

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION POUR VOTRE EXTRACTEUR DE JUS JUICE FOUNTAIN DE BREVILLE



Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.

LIRE TOUTES INSTRUCTIONS ET EPARGNER CEUX-CI POUR REFERNCE FUTUR

- Ne poussez pas les aliments dans l'orifice d'alimentation avec les doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne touchez pas les petites lames tranchantes qui se trouvent à la base du filtre en micro-mèches en acier inoxydable.
- Veillez toujours à ce que votre appareil soit correctement et complètement assemblé avant de le brancher et de vous en servir. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Mettez toujours votre appareil hors tension et débranchez toujours la fiche de la prise lorsqu'il ne sert pas ou avant de l'assembler et de le désassembler.
- N'extrayez pas le jus des fruits dont les noyaux ou les pépins n'ont pas été enlevés.
- Mettez toujours votre appareil hors tension et débranchez-le s'il doit demeurer sans surveillance, s'il ne sert pas, avant son nettoyage, avant de le déplacer, de l'assembler, de le désassembler ou de l'entreposer.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus de 10 secondes si vous extrayez le jus d'une grande quantité d'aliments. La quantité d'aliments requise dans les recettes du présent guide est sans risque pour l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.

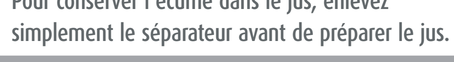
Importantes mesures de protection pour tous appareils électriques

- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, ni la fiche ni l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Il faut surveiller les jeunes enfants qui utilisent l'appareil afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil est endommagé. Rapportez l'appareil à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil doit servir à une utilisation domestique seulement. Ne vous servez de cet appareil que dans le cadre de l'utilisation recommandée. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour conseils.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Veuillez vous assurer que le moteur soit complètement arrêté avant de le désassembler.
- Si des aliments se logent dans l'ouverture (tube d'alimentation), veuillez utiliser le poussoir ou un autre fruit ou légume pour pousser le tout vers le bas. Si cette technique s'avère vaine, veuillez éteindre la moteur et désassembler l'extracteur à jus pour en déloger l'aliment.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche s'insère dans une prise pour fiches polarisées. Dans le cas où cette fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez le côté de la fiche. Si cela ne convient toujours pas, veuillez requérir les services d'un électricien compétant. Ne pas altérer la prise de quelconque façon.



ORIFICE D'ALIMENTATION TRÈS LARGE. N'Y METTEZ NI LES MAINS NI DES OBJETS. SERVEZ-VOUS TOUJOURS DU POUSSOIR FOURNI.

Faites la connaissance de votre extracteur de jus Juice Fountain de Breville



Pour conserver l'écume dans le jus, enlevez simplement le séparateur avant de préparer le jus.

Note

Poussoir
servant à pousser des fruits et des légumes entiers dans l'orifice d'alimentation breveté de grande largeur

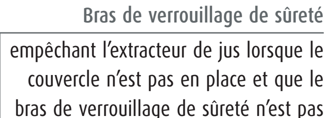
Orifice d'alimentation unique breveté central
conçu pour extraire une plus grande quantité de jus. L'orifice d'alimentation très large (75 mm / 3 po) permet d'extraire le jus de pommes, de carottes et de tomates entières. Accélère et facilite la préparation des jus de fruits et de légumes

Filtre en micro-mèches en acier inoxydable
(résistant au lave-vaisselle)

Couvercle du pichet à jus
permettant à l'extracteur de jus de fonctionner avec le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures pendant l'extraction. Placez le couvercle sur le pichet pour ranger le jus au réfrigérateur

Séparateur d'écume intégré au couvercle
séparant l'écume du jus au moment de servir (au goût)

Pichet à jus de 800 ml résistant au lave-vaisselle



Bras de verrouillage de sûreté
empêchant l'extracteur de jus lorsque le couvercle n'est pas en place et que le bras de verrouillage de sûreté n'est pas dans la position verticale requise pour fonctionner

Couvercle de l'extracteur de jus
(résistant au lave-vaisselle)

Récipient à pulpe intégré
recueillant la pulpe d'au plus 1,5 litres de jus de pommes (résistant au lave-vaisselle)

Moteur à haut rendement de 700 watts

Interrupteur pratique

Rangement du cordon
enroulant le cordon autour d'un disque surélevé à la base de votre appareil (non illustré)

Spatule
à extrémité de la brosse en forme de grattoir pour faciliter le retrait de pulpe résiduelle dans le récipient à pulpe intégré lors de l'extraction d'une grande quantité de jus



Brosse en nylon
comprise pour faciliter le nettoyage du filtre en micro-mèches

L'assemblage de votre extracteur de jus Juice Fountain de Breville

Étape 1

Déposez la base du moteur sur une surface plane et sèche telle un dessus de table. Assurez-vous que le moteur est hors tension et que la fiche est débranchée.

Étape 2

Fixez le récipient à pulpe intégré à la base du moteur. Insérez le bec du récipient à pulpe dans le trou prévu à cet effet, à l'avant de la base du moteur.



Étape 3

Alignez les flèches du filtre en micro-mèches en acier inoxydable sur celles de l'accouplement de transmission du moteur et poussez vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Veillez à ce que le filtre en micro-mèches en acier inoxydable soit fermement en place à l'intérieur du récipient à pulpe intégré et sur la base du moteur.



Étape 4

Placez le couvercle de l'extracteur sur le filtre en micro-mèches en acier inoxydable et le récipient à pulpe intégré. Les renflements du bord du couvercle de l'extracteur doivent être alignés sur les rainures du récipient à pulpe intégré. Descendez-le et mettez-le en place.



Le couvercle de l'extracteur se fixe à toute rainure du récipient à pulpe intégré.

Note

Étape 5

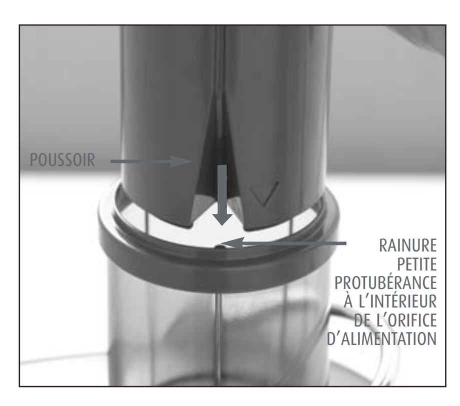
Relevez le bras de verrouillage de sûreté et placez-le dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle. Le bras de verrouillage de sûreté devrait maintenant être en position verticale et verrouillé sur le couvercle de l'extracteur.





Étape 6

Faites glisser le poussoir à l'intérieur de l'orifice d'alimentation en alignant une des rainures du poussoir sur la petite protubérance à l'intérieur du rebord de l'orifice d'alimentation. Continuez de faire glisser le poussoir dans l'orifice d'alimentation.



Étape 7

Glissez le pichet de côté sous le bec de votre appareil. Un symbole sur le couvercle du pichet indique où il faut placer le bec. Veuillez prendre note que le pichet doit se fixer sous le pichet pour être au bon emplacement.



Un verre peut également recueillir le jus. Toutefois, pour éviter les éclaboussures, il est préférable d'utiliser le pichet.

Note

Le fonctionnement de votre extracteur de jus Juice Fountain de Breville

Étape 1

Lavez les fruits et légumes choisis pour préparer le jus.

La plupart des petits fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas besoin d'être coupés car ils pénètreront fort bien entiers dans l'orifice d'alimentation. Lorsque vous préparez du jus de carottes, faites entrer le bout pointu en dernier.

Note

Étape 2

Assurez-vous que votre appareil est correctement assemblé. Veillez à ce que le filtre en micro-mèches en acier inoxydable soit nettoyé à fond avant chaque utilisation (consultez la section sur l'entretien et le nettoyage) (voir page F13). N'oubliez pas de placer le pichet (ou un verre) sous le bec avant l'extraction.

Étape 3

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 230/240 V et mettez l'appareil sous tension. Appuyez sur l'interrupteur.

Étape 4

Une fois le moteur en marche, placez les aliments dans l'orifice d'alimentation. À l'aide du poussoir, guidez doucement les aliments vers le bas. Pour maximiser l'extraction du jus, poussez lentement.

Étape 5

Le jus va couler dans le pichet et la pulpe résiduelle s'accumulera dans le récipient à pulpe intégré.

Lorsque le récipient à pulpe est plein, il doit être vidé avant d'extraire davantage de jus. (Consultez la section sur le désassemblage de l'appareil à la page F11.) Assemblez de nouveau l'appareil avant de reprendre l'extraction.

Note



NE VOUS SERVEZ JAMAIS DE VOS DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS L'ORIFICE D'ALIMENTATION OU POUR DÉGAGER CELUI-CI. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI.

Le désassemblage de votre extracteur de jus Juice Fountain de Breville

Étape 1

Appuyez sur l'interrupteur, mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche de la prise.

Important

Attendez l'arrêt complet du filtre en micro-mèches avant de passer à l'étape 2.



Étape 2

Tirez le bras de verrouillage sur les rainures de chaque coté du couvercle de l'extracteur de jus.



Étape 3

Abaissez le bras de verrouillage.

Étape 4

Retirez le récipient à pulpe (idéalement avec le couvercle de l'extracteur, le filtre en micro-mèches en acier inoxydable et le poussoir encore en place) en le soulevant de la base du moteur. Emportez le tout à l'évier afin de faciliter le nettoyage.





Étape 5

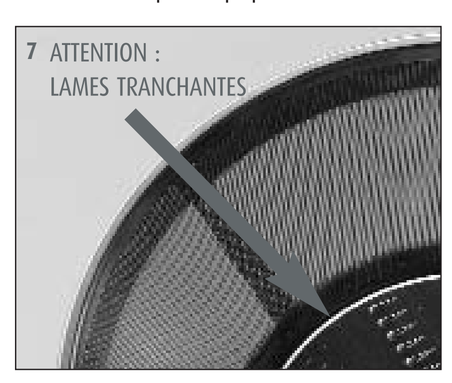
Retirez le poussoir en le soulevant à la verticale.

Étape 6

Retirez le couvercle du récipient à pulpe intégré en le soulevant à la verticale. Enlevez toute pulpe adhérée au couvercle à l'aide de la spatule de la brosse de nettoyage en raclant doucement les parois.

Étape 7

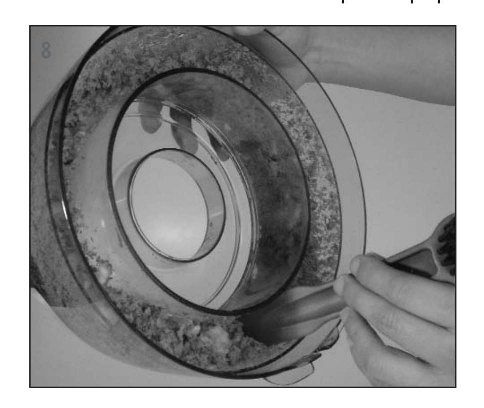
Sortez le filtre en micro-mèches en le soulevant à la verticale du récipient à pulpe.



Étape 8

Réservez la pulpe recueillie dans le récipient à pulpe dans un bol à des fins de compostage ou jetez-la.

Utilisez la spatule de la brosse de nettoyage pour racler doucement l'intérieur du récipient à pulpe.

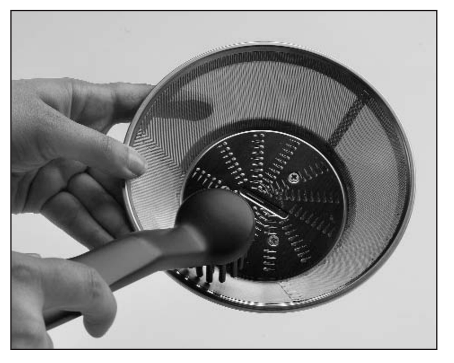




LE FILTER EN MICRO-MÈCHES EN ACIER INOXYDABLE DISPOSE DE PETITES LAMES POUR COUPER ET TRAIER LES FRUITS ET LÉGUMES. NE PAS TOUCHER LES LAMES EN MANIPULANT LE PANIER FILTRE.

Entretien et nettoyage

- Veillez toujours à ce que l'appareil soit mis hors tension. Puis, retirez la fiche de la prise avant le nettoyage, l'assemblage, le désassemblage ou l'entreposage de l'appareil.
- Suivez les présentes instructions pour le nettoyage de la surface de toutes les pièces qui entrent en contact avec des aliments au cours d'une utilisation normale.
- Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après chaque utilisation, mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche de la prise. Puis, rincez toutes les pièces amovibles sous l'eau du robinet (pour enlever la pulpe mouillée). Laissez-les sécher à l'air.
- Après le désassemblage de l'appareil, toutes les parties amovibles peuvent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse ou placées au lave-vaisselle, si nécessaire.
- Le couvercle de l'extracteur de jus, le récipient à pulpe intégré, le filtre en micro-mèches en acier inoxydable et le pichet à jus de 800 ml sont résistants au lave-vaisselle (panier supérieur seulement).
- Essuyez la base du moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour obtenir des résultats uniformes, veillez à ce que le filtre en micro-mèches en acier inoxydable soit toujours nettoyé à fond à l'aide de la brosse de nylon fournie. Maintenez le filtre en micro-mèches en acier inoxydable sous l'eau du robinet et brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur à l'aide de la brosse de nylon. Après le nettoyage du filtre en micro-mèches, examinez-le à la lumière pour vous assurer que les micropores ne sont pas bouchées. Le cas échéant, faites tremper le filtre en micro-mèches dans de l'eau chaude contenant 10 % de jus de citron afin de dégager les pores bouchées.



Vous pouvez également laver le filtre en micro-mèches au lave-vaisselle.

- Ne faites pas tremper le filtre en micro-mèches en acier inoxydable dans de l'eau de javel.
- Prenez toujours grand soin du filtre en micro-mèches car il est facile à endommager.
- Certains fruits et légumes très colorés peuvent causer une certaine décoloration du plastique. Pour éviter cet inconvénient, lavez les pièces immédiatement après utilisation.
- En cas de décoloration, les pièces en plastique peuvent être trempées dans de l'eau contenant 10 % de jus de citron ou elles peuvent être nettoyées à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif.

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le filtre en micro-mèches en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes immédiatement après avoir terminé l'extraction du jus. Lorsqu'on laisse sécher la pulpe sur le filtre en micro-mèches, elle peut bloquer les micropores du filtre en micro-mèches et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur.

Par souci de commodité, une brosse de nettoyage en nylon est fournie avec votre extracteur de jus.

Note



LE FILTRE EN MICRO-MÈCHES EN ACIER INOXYDABLE CONTIENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES POUR TRAITER LES FRUITS ET LÉGUMES PENDANT LA PRÉPARATION DES JUS. NE TOUCHEZ PAS LES LAMES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE FILTRE EN MICRO-MÈCHES.

NE PLONGEZ PAS LA BASE DU MOTEUR DANS UN LIQUIDE. NE VOUS SERVEZ PAS D'UN JET D'EAU POUR NETTOYER LA BASE DU MOTEUR.

LE CENTRE DU FILTRE EN MICRO-MÈCHES ET LE CENTRE DE L'ORIFICE D'ALIMENTATION CONTIENNENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES POUR TRAITER LES FRUITS ET LÉGUMES PENDANT LA PRÉPARATION DES JUS. NE TOUCHEZ PAS LES LAMES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE FILTRE EN MICRO-MÈCHES OU L'ORIFICE D'ALIMENTATION.

Guide de dépannage

Problème possible	Solution facile
L'appareil refuse de fonctionner lorsqu'il est sous tension	Le bras de verrouillage de sûreté n'est peut être pas placé correctement dans la position verticale de fonctionnement, le bras étant engagé dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle (voyez l'illustration à la page F8, étape 5).
Le moteur cale pendant l'extraction	La pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle lorsque l'extraction est trop vigoureuse. Essayez d'enfoncer le poussoir plus lentement. Nettoyez le récipient à pulpe, le filtre en micro-mèches en acier inoxydable ainsi que le couvercle de l'extracteur.
De la pulpe s'accumule dans le filtre en micro-mèches en acier inoxydable	Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle de l'extracteur et grattez la pulpe en excès. Réassemblez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner les fruits et les légumes selon leur consistance (dure et tendre).
La pulpe est trop mouillée et le débit de jus est faible	Essayez de ralentir le rythme d'extraction. Enlevez le filtre en micro-mèches en acier inoxydable et nettoyez-en les parois à l'aide de la brosse en nylon. Rincez le filtre en micro-mèches à l'eau chaude. Lorsque les pores du filtre en micro-mèches sont bouchés, faites tremper celui-ci dans une solution d'eau chaude et de 10 % de jus de citron. Vous pouvez également laver le filtre dans le lave-vaisselle. Cela enlèvera la pulpe accumulée qui pourrait bloquer le passage du jus.
Le jus fuit entre le bord du mèches et son couvercle	Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement. Les fruits et légumes à forte teneur en eau (tomates et melon d'eau, par exemple) devraient être traités à basse vitesse.
Le jus au pourtour du récipient à pulpe sort par le bec	Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement.
L'extracteur de jus est bruyant lorsqu'il fonctionne	Le filtre en micro-mèches n'est peut-être pas bien enclenché. Mettez l'appareil hors tension. Désassemblez l'extracteur (consultez la section sur le désassemblage à la page F11) et assemblez de nouveau (consultez la section sur l'assemblage à la page F7).
Aucun jus n'est produit pendant l'extraction	Vérifiez si de la pulpe obstrue le bec. Consultez la section sur l'entretien et le nettoyage, page F13.

Conseils relatifs à l'extraction de jus

Tout ce que vous devez savoir sur les jus

Bien que les boissons contenues dans ce livret aient été créées en pensant surtout à la saveur, à la texture et à l'arôme, leurs bienfaits pour la santé les rendent encore meilleurs.

Plus de 95% des éléments nutritifs des fruits et légumes se trouve dans le jus. Les jus extraits des fruits et des légumes frais constituent une partie importante d'une alimentation saine et bien équilibrée.

Les jus de fruits et légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux facile à préparer. Les éléments nutritifs contenus dans les jus sont vite absorbés dans le système sanguin.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous contrôlez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous avez besoin de sucre, de sel ou d'autres saveurs.

Les jus fraîchement extraits doivent être bus immédiatement après leur préparation pour éviter toute perte du contenu en vitamines.

L'achat et l'entreposage des fruits et des légumes

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais.
- Pour économiser et obtenir des produits plus frais, achetez des fruits et des légumes de saison.
- Lavez vos fruits et légumes avant de les entreposer pour les avoir à votre disposition au moment de préparer les jus.
- La plupart des fruits et des légumes plus résistants peuvent être conservés à la température de la pièce. Les produits plus fragiles et périssables comme les tomates, les baies, les légumes en feuille, le céleri, les concombres et les herbes devraient être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

Préparation des fruits et des légumes

- Si vous utilisez des fruits à pelure dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être mis dans votre appareil s'ils sont préalablement pelés.
- Tous les fruits contenant des pépins ou des noyaux comme les pêches, les abricots, les prunes et les cerises doivent en être dénoyautés avant l'extraction.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pommes pour en éviter le brunissement.

Votre extracteur de jus produit un jus d'orange onctueux et revigorant. Pelez simplement les oranges et extrayez. (Mieux vaut les réfrigérer avant l'extraction.)

Note

La bonne technique

Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients de consistances variées, mieux vaut commencer par les ingrédients à consistance plus tendre pour ensuite passer aux ingrédients à consistance plus dure.

Si vous traitez le jus d'herbes, de pousses ou de petits légumes en feuille, formez-en un bouquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'ingrédients plus fermes pour obtenir de meilleurs résultats.

Si vous traitez des herbes ou des légumes en feuille individuellement, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge; il est donc recommandé de traiter ce type d'ingrédient avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Note

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de jus. Cela demeure vrai même au sein d'une même catégorie d'aliment; par exemple, une portion de tomates peut produire plus de jus qu'une autre. Les quantités d'aliments indiquées dans les recettes n'affecteront pas la réussite d'un jus quelconque si elles ne sont pas respectées à la lettre.

Pour extraire la quantité maximale de jus, enfoncez toujours le poussoir lentement.

Note

L'obtention du bon mélange

Il est facile de créer des jus savoureux. Si vous faites déjà vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients dépendent des goûts de chacun. Pensez à quelques uns de vos saveurs et aliments préférés. Se marieraient-ils bien ou non? Certaines saveurs fortes peuvent masquer d'autres plus subtiles. Somme toute, la règle d'or pour réussir un bon mélange est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents, et ceux qui contiennent plus de liquide.

L'utilisation de la pulpe

La pulpe qui reste après l'extraction du jus des fruits et légumes est constituée essentiellement de fibre et de cellulose qui, comme le jus, contiennent des éléments nutritifs essentiels. Elle peut être utilisée de bien des façons. Cependant, comme le jus, la pulpe devrait être consommée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

La pulpe peut servir à donner du volume aux aliments rissolés et à épaissir les casseroles ou les soupes. Faites cuire au four de la pulpe de fruits recouverte de meringue; vous obtiendrez ainsi un dessert simple!

Si elle n'est pas consommée, la pulpe peut servir à préparer du compost pour le jardin.

Il peut rester des morceaux de fruits ou de légume dans la pulpe. Veuillez enlever ces morceaux avant d'utiliser la pulpe dans des recettes.

Note

Information sur les fruits et les légumes

Fruit et légumes	Meilleure saison d'achat	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules et en calories
Abricot	été	non emballé, bac à légumes du réfrigérateur	fibres alimentaires et potassium	30g d'abricot = 85kJ (20 cal)
Ananas	été	non emballé, au réfrigérateur	vitamine C	150g d'ananas =245kJ (59 cal)
Betterave	hiver	pointes coupées, non emballées au réfrigérateur	bonne source de folate et de fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160g de betterave =190kJ (45 cal)
Bleuets	été	emballés au réfrigérateur	vitamine C	125g de bleuets =295kJ (70 cal)
Brocoli hiver	automne/	sac de plastique au réfrigérateur fibres alimentaires	vitamine C, folate B2, B5, E, B6 et	100g de brocoli =195kJ (23 cal)
Carotte	hiver	non emballée au réfrigérateur	vitamines A, C, B6 et fibres alimentaires	120g de carotte =125kJ (30 cal)
Céleri	automne/ hiver	sac de plastique au réfrigérateur	vitamine C et potassium	80g de bâtonnets de céleri =55kJ (13 cal)
Chou-fleur	automne/ hiver	enlevez les feuilles, extérieures et rangez dans un sac de plastique au réfrigérateur	vitamines B5, B6 C, K, folate et potassium	100g de chou-fleur =55kJ (13 cal)
Chou	hiver	paré, emballé au réfrigérateur	vitamine, C, folate, potassium et fibres alimentaires	100g de chou =110kJ (26 cal)
Choux de Bruxelles	automne/ hiver	non emballés, bac à légumes du réfrigérateur	vitamines C, B2, B6, E, folate et fibres alimentaires	10g de choux de Bruxelles =110kJ (26 cal)
Concombre	été	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C	280g de concombre =120kJ (29 cal)
Fenouil	hiver/ printemps	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C et fibres alimentaires	300g de fenouil =145kJ (35 cal)
Framboises	été	emballées au réfrigérateur	vitamine C, fer, potassium et magnésium	125g de framboises =130kJ (31 cal)
Kiwi	hiver/ printemps	bac à légume du réfrigérateur	vitamine C et potassium	100g de kiwi =100kJ (40 cal)

Fruit et légumes	Meilleure saison d'achat	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules et en calories
Mangue	été	emballée au réfrigérateur	vitamines A, C, B1, B6 et Potassium	240 g de mangue = 200 kJ (102 cal)
Melon (comprend aussi le melon d'eau)	été/ automne	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C, folate fibres alimentaires et vitamine A	200 g de Melon = 210 kJ (50 cal)
Nectarine	été	bac à légumes du réfrigérateur	vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	180 g de nectarine = 355 kJ (85 cal)
Orange	hiver/ automne/ printemps	dans un endroit frais et sec pour une semaine, au réfrigérateur pour une conservation prolongée	vitamine C 35mg /100g	150 g d'orange = 160 kJ (38 cal)
Pêche	été	non emballée au réfrigérateur	vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	150 g de pêche = 205 kJ (49 cal)
Poire	automne	non emballée au réfrigérateur	fibres alimentaires	150 g de poire = 250 kJ (60 cal)
Pomme	automne/ hiver	sac de plastique perforé au réfrigérateur	riche en fibres alimentaires et vitamine C	200 g de pomme = 300 kJ (72cal)
Prune	été	non emballée au réfrigérateur	fibres alimentaires	70 g de prune = 110 kJ (26 cal)
Raisin (sans pépin)	été	sac de plastique au réfrigérateur	vitamines C, B6 et potassium	125 g de raisin = 355 kJ (85 cal)
Tomate	été	non emballée, bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C, fibres alimentaires, vitamine E, folate et vitamine A	100 g de tomate = 90 kJ (22 cal)

Votre extracteur de jus produit un jus d'orange onctueux et revigorant. Pelez simplement les oranges et traitez. (Mieux vaut les réfrigérer avant l'extraction.)

Note

Garantie limitée d'un an

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

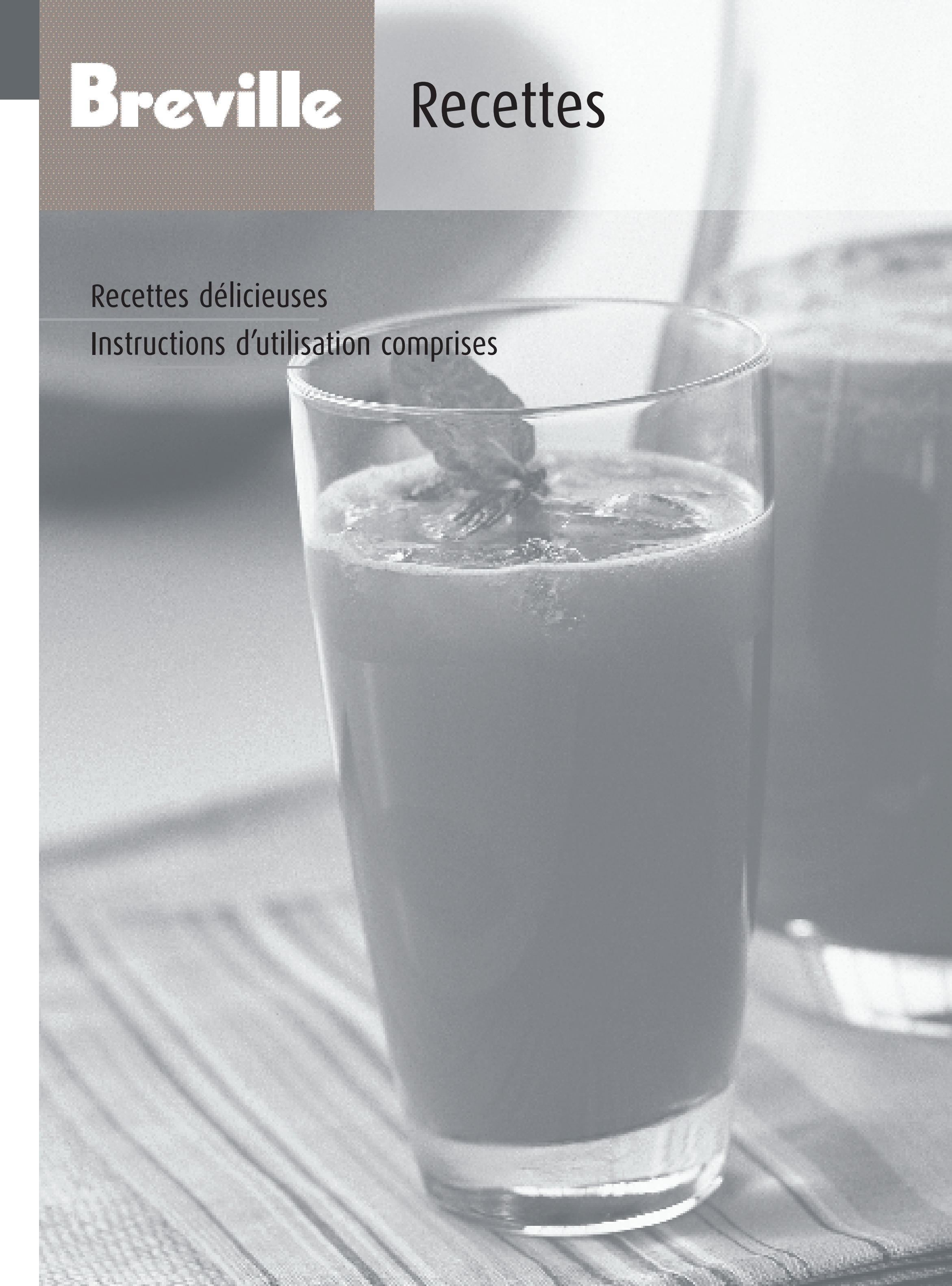
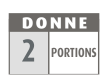


Table des matières

Un bon début

Jus de pommes, de carottes et de céleri



Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou pour l'aciduler, selon vos préférences.

4 petites pommes Granny Smith
3 carottes moyennes coupées
4 branches de céleri

1. Traitez les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur.

Mélangez bien et servez immédiatement.

Jus de tomates, de carottes, de céleri et de lime



2 tomates moyennes
1 grosse carotte coupée
2 branches de céleri coupées
1 lime pelée

1. Traitez les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de carottes, de betteraves et d'orange

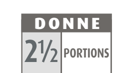


2 carottes moyennes coupées
3 betteraves moyennes coupées
4 oranges pelées

1. Traitez les carottes, les betteraves et les oranges dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de pommes, de pêches et de pamplemousse

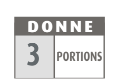


1 petite pomme Délicieuse
2 grosses pêches coupées en deux et dénoyautées
2 pamplemousses pelés

1. Traitez la pomme, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus d'ananas, de pêches et de poires



½ petit ananas pelé et coupé en deux
2 pêches coupées en deux et dénoyautées
2 petites poires mûres

1. Traitez l'ananas, les pêches et les poires dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Un bon début (suite)

Jus de pommes, de poires et de fraises

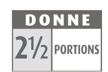
DONNE 3 PORTIONS

1 petite pomme Granny Smith
3 petites poires mûres
1 tasse de fraises équeutées

1. Traitez la pomme, les poires et les fraises dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de cantaloup, de menthe et de mangue

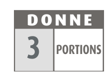


½ petit cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue coupée en deux, dénoyautée et pelée

1. Traitez le melon, la menthe et la mangue dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de tomates, de concombre, de persil et de carottes



3 tomates moyennes
1 gros concombre
1 gros bouquet de persil
3 carottes moyennes coupées

1. Traitez les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de patate douce, de céleri, de gingembre et d'orange

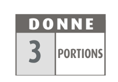


4 branches de céleri coupées
1 petite patate douce pelée et coupée en deux
Un morceau de gingembre frais de 2,5 cm
4 oranges pelées

1. Traitez le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de panais, de céleri et de poires



2 panais coupés
4 branches de céleri coupées
4 poires moyennes sans la tige

1. Traitez les panais, le céleri et les poires dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Remplacement de vitamines

Jus de tomates, de carottes et de poivrons rouges

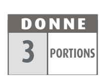


2 petits poivrons rouges
3 tomates moyennes
3 carottes coupées
4 brins de persil

1. Coupez la base des poivrons et enlevez les pépins.
2. Traitez les tomates, les carottes, le persil et les poivrons rouges dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de mûres, de poires et de pamplemousse

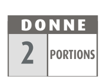


250 g de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses pelés

1. Traitez les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de betteraves, de pommes et de céleri

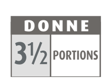


4 betteraves moyennes coupées
2 pommes Granny Smith moyennes
4 branches de céleri

1. Traitez les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de bleuets, de mûres, de fraises et de lime



500 g de mûres
500 g de bleuets
500 g de fraises équeutées
1 lime pelée

1. Traitez les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus de concombre, de céleri, de fenouil et de germes de soja

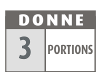


1 gros concombre
3 branches de céleri
1 fenouil coupé
75 g de germes de soja

1. Traitez le concombre, le céleri, le fenouil et les germes de soja dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Jus d'orange onctueux



1 kg d'oranges, pelées

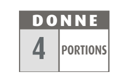
1. Traitez les oranges dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

(Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction.)

Repas liquides

Soupe aux légumes frais et aux nouilles

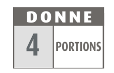


1 petite tomate
1 petit oignon pelé et coupé
2 carottes
1 poivron vert épépiné et la base enlevée
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
375 ml de bouillon de légumes
425 g de haricots en conserve
1 paquet de nouilles à cuire en deux minutes
du poivre noir fraîchement moulu

1. Traitez la tomate, l'oignon, les carottes et le poivron vert dans l'extracteur.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans un grand poêlon.
3. En remuant sans arrêt, ajoutez la farine et faites cuire pendant une minute.
4. Ajoutez en remuant le jus, le bouillon de légumes et les haricots.
5. Portez à ébullition puis réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez les nouilles et faites cuire pendant deux minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.

Versez dans 4 bols à soupe, saupoudrez de poivre noir et servez immédiatement.

Gazpacho



4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 grosse gousse d'ail pelée
1 petit oignon pelé et coupé
2 carottes
2 branches de céleri
1 poivron rouge épépiné et la base enlevée
1 concombre libanais
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
du poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glace concassée
3 c. à soupe de basilic frais haché

1. Traitez les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron rouge et le concombre dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposez la glace dans 4 assiettes à soupe.

Versez le jus extrait, saupoudrez de basilic et servez immédiatement.

Pâtes à la sauce provençale



4 tomates
2 tiges de persil frais
1 branche de céleri
2 grosses gousses d'ail
1 petit oignon pelé et coupé
1 poivron rouge épépiné et la base enlevée
1 c. à soupe de pâte de tomate
1/2 t. de vin rouge
2 c. à thé d'origan séché
500 g de pâtes cuites
3 c. à soupe de fromage parmesan râpé

1. Traitez les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron rouge.
2. Mélangez la pâte de tomate et le vin rouge, puis ajoutez-y le jus extrait en remuant.
3. Versez dans un poêlon et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les recouvrir. Servez le tout dans quatre assiettes.
5. Saupoudrez d'origan et de fromage parmesan.

Servez immédiatement.

Boisson à la mangue, au cantaloup et à l'orange



1 mangue coupée en deux, pelée et dénoyautée
1⁄2 cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux portions égales
5 oranges pelées
3 c. à soupe de yogourt nature

1. Traitez la mangue, le cantaloup et les oranges dans l'extracteur.
2. Versez dans un grand bol et ajoutez le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servez immédiatement.

Boisson pétillante à la poire et à l'abricot



4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés
3 grosses poires
250 ml d'eau minérale
1 tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots et les poires dans l'extracteur.
2. Disposez la glace dans 4 grands verres.
3. Répartissez le jus extrait dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et remuez bien pour mélanger.

Servez immédiatement.

Boisson au cantaloup, aux fraises et aux fruits de la passion

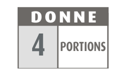


½ cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux
250 g de fraises équeutées
la pulpe de deux fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon et les fraises dans l'extracteur.
2. Ajoutez la pulpe de fruit de la passion en remuant.
3. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Mélange tropical

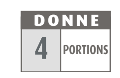


2 mangues coupées en deux, dénoyautées et pelées
3 kiwis pelés
½ petit ananas pelé et coupé en deux
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glace concassée

1. Traitez les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur.
2. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boisson à la tomate, aux nectarines, aux fruits de la passion et à la menthe

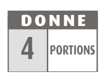


6 tomates
2 nectarines
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
la pulpe de 4 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, les nectarines et les feuilles de menthe dans l'extracteur.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boisson au concombre, à l'ananas et à la coriandre



½ petit ananas pelé et coupé en deux
2 concombres
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
1 tasse de glace concassée

1. Traitez l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur.
2. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boisson à la poire, aux radis et au céleri



3 poires moyennes
4 radis taillés
3 branches de céleri
1 tasse de glace concassée

1. Traitez les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur.
2. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Colada à la noix de coco et à l'ananas

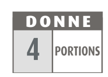


½ noix de coco pelée et coupée en deux
½ gros ananas pelé et coupé en quartiers
3 c. à soupe de liqueur Malibu
500 ml d'eau gazéifiée
1 tasse de glace concassée

1. Traitez la noix de coco et l'ananas dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau gazéifiée.
3. Disposez la glace dans 4 grands verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Délice au melon miel

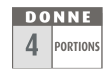


1 melon miel pelé, épépiné et coupé en quartiers
3 c. à soupe de liqueur Midori
500 ml d'eau gazéifiée
1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon miel dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau gazéifiée.
3. Disposez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Bloody mary

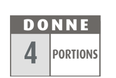


4 tomates moyennes
2 branches de céleri
1 gros poivron rouge épépiné et la base enlevée
⅓ tasse de vodka
1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, le céleri et le poivron rouge dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez la vodka. Mettez la glace dans 4 verres, versez le mélange par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Julep à la pêche et à la menthe

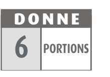


6 pêches coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
2 c. à soupe de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glace concassée
500 ml d'eau minérale

1. Traitez les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez la crème de menthe et le sucre.
3. Disposez la glace dans 4 verres, versez le mélange de pêche par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Stimulant aux raisins, aux kiwis et aux fraises



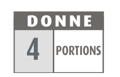
Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

500 g de raisins verts épépinés et sans tiges
2 kiwis pelés
250 g de fraises équeutées
500 ml de lait écrémé
2 c. à soupe de mélange en poudre de boisson protéinée
½ tasse de glace concassée

1. Traitez les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur.
2. Mélangez le lait, le mélange en poudre et la glace concassée dans le mélange.

Servez immédiatement.

Boisson aux abricots, aux pommes et aux poires



4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires moyennes
250 ml d'eau minérale gazeuse
½ tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur.
2. En remuant, ajoutez l'eau minérale et la glace.

Servez immédiatement.

Boisson aux betteraves, aux carottes et à l'orange



8 carottes
2 petites betteraves coupées
¼ de tasse de feuilles de menthe fraîche
4 oranges pelées

1. Traitez les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans l'extracteur.

Servez immédiatement.

Le meilleur apport en fibres

Plutôt que de gaspiller la pulpe des fruits et des légumes dont le jus a été extrait, utilisez-la dans les recettes qui suivent.

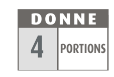
Flan aux carottes, à la citrouille et au feta



Flan aux carottes, à la citrouille et au feta
8 feuilles de pâte filo
60 g de beurre fondu
1 poireau coupé en tranches fines
1 tasse de pulpe de citrouille
1 tasse de pulpe de carotte
250 g de fromage feta émietté
3 oeufs
1 blanc d'œuf
½ tasse de lait
2 c. à soupe de zeste d'orange
3 c. à soupe de persil frais haché

1. Disposez les feuilles de pâte filo les unes sur les autres en étalant du beurre sur chacune. Placez le tout dans une assiette à tarte de 25 cm de diamètre et pressez sur la base et les côtés. La pâte devrait dépasser le bord de l'assiette de 1,5 cm.
2. Combinez le poireau, la citrouille, la carotte, le fromage féta, les œufs, le blanc d'œuf, les zestes d'orange et le persil. Placez le tout sur la pâte et faites cuire au four à 180 °C de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit doré et pris.

Soupe aux légumes et au bacon



3 c. à thé de beurre
1 oignon haché finement
1 os de jambon
350 g de pulpe de betterave égouttée, le jus réservé
50 g de pulpe de pomme de terre égouttée, le jus réservé
50 g de pulpe de carotte égouttée, le jus réservé
100 g de pulpe de tomate égouttée, le jus réservé
60 g de pulpe de chou égouttée, le jus réservé
les jus réservés et assez d'eau pour faire deux litres
4 tranches de bacon minces coupées en morceaux
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse de crème sure

1. Faites fondre le beurre dans un grand poêlon. Faite cuire l'oignon à feu moyen de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez l'os de jambon. Ajoutez en remuant la pulpe de betterave, la pulpe de pomme de terre, la pulpe de carotte, la pulpe de tomate, la pulpe de chou, les jus réservés et l'eau, le bacon et le jus de citron. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter de 30 à 40 minutes.
2. Enlevez l'os de jambon et jetez-le. Coupez la viande en petits morceaux et remettez-la dans le poêlon.

Servez garni de crème sure.

Strudel aux carottes, aux pommes et au céleri



30 g de beurre
1 petit oignon haché finement
4½ tasses de pulpe de carotte, de pomme et de céleri égouttée (voyez la recette des jus en page F23)
250 g de fromage cottage
2 c. à soupe de menthe fraîche hachée
1 œuf battu
12 feuilles de pâte filo
60 g de beurre fondu
1 tasse de fromage parmesan frais râpé

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez l'oignon et faites cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Assaisonnez au goût. Combinez l'oignon, la pulpe de carotte, de pomme et de céleri, le fromage cottage, la menthe et l'œuf dans un bol. Mélangez bien.
2. Coupez les feuilles de pâte filo en deux et placez-en 3 feuilles sur une planche à pâtisserie. Couvrez le reste de la pâte de papier ciré et d'un linge humide pour l'empêcher de sécher. À l'aide d'un pinceau, étalez du beurre sur une feuille de pâte, saupoudrez de fromage parmesan. Répétez pour les 2 autres feuilles de pâte.
3. Déposez du mélange à la carotte à une extrémité de la pâte, repliez les côtés et roulez le tout comme un roulé. Répétez avec le reste de la pâte et de la pulpe. Placez sur une plaque à biscuit et faites cuire au four à 200 °C de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Petits gâteaux aux panais, aux herbes et à la polenta



2 tasses de pulpe de panais égouttée
¼ tasse de lait
2 œufs séparés
¼ tasse de polenta (semoule de maïs)
¼ tasse de farine à levure
1 c. à thé de thym frais haché
1 c. à thé de romarin frais haché
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 petit poivron rouge coupé
1 c. à soupe d'huile

1. Combinez la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'œuf, la farine à levure, la polenta, le thym, le romarin, l'assaisonnement cajun et le poivron rouge dans un grand bol à mélanger. Battez les blancs d'œuf jusqu'à ce que se forment des monticules. Incorporez dans le mélange de panais.
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Déposez le mélange en cuillerées dans la poêle. Faites cuire les gâteaux pendant environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez immédiatement.

Mousse aux baies et au chocolat blanc



200 g de chocolat blanc
200 g de pulpe de fraise
200 g de pulpe de framboise
3 c. à thé de gélatine dissoute dans l'eau
3 c. à soupe d'eau chaude
3 jaunes d'œuf
300 ml de crème épaisse
¼ tasse de sucre à glacer
2 c. à soupe de Grand Marnier

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez-le tiédir. Combinez la pulpe de fraise et de framboise et réservez. Combinez le chocolat, la gélatine et les jaunes d'œuf et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange de couleur pâle et brillant. Battez la crème jusqu'à formation de monticules et incorporez au mélange au chocolat avec la pulpe des baies et le Grand Marnier. Versez dans un moule humidifié d'une capacité de 5 tasses. Réfrigérez pendant quelques heures ou pendant la nuit.

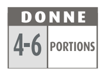
Gâteau aux carottes



1¾ tasse de farine ordinaire
2 c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de noix de muscade
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de cardamome
½ tasse d'arachides hachées
½ tasse de raisins secs
½ tasse de cassonade bien tassée
1½ tasse de pulpe de carotte
½ tasse d'huile
2 œufs légèrement battus
¼ tasse de crème sure

1. Graissez et garnissez un moule à pain de 25 cm sur 15 cm. Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand bol à mélanger et ajoutez la noix de muscade, la cannelle, la cardamome, les arachides, les raisins secs, la cassonade et la pulpe de carotte. Remuez pour combiner. Ajoutez les œufs, l'huile et la crème sure. Mélangez avec un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Versez dans le moule à pain.
2. Faites cuire au four à 180 °C pendant une heure ou jusqu'à ce qu'un couteau en ressorte propre. Retirez du four, laissez dans le moule pendant 5 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.

Pain de viande familial



500 g de bœuf haché maigre
500 g de saucisse coupée
2 oignons hachés finement
½ tasse de pulpe de carotte égouttée
½ tasse de pulpe de pomme de terre égouttée
2 c. à thé de poudre de cari
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à soupe de persil frais haché
1 œuf légèrement battu
½ tasse de lait évaporé
½ tasse de bouillon de bœuf
du poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'amandes effilées

GLAÇAGE À LA TOMATE
½ tasse de bouillon de boeuf
4 c. à soupe de sauce tomate
1 c. à thé de café instantané
3 c. à soupe de sauce Worcestershire
1½ c. à soupe de vinaigre
1½ c. à soupe de jus de citron
3 c. à soupe de cassonade
¼ tasse de beurre

1. Mettez le bœuf et la saucisse hachés, les oignons, la pulpe de carotte, la pulpe de pomme de terre, la poudre de cari, le cumin, le persil, l'œuf, le lait évaporé, le bouillon et le poivre noir dans un bol et mélangez le tout. Pressez le mélange dans un moule à pain légèrement graissé de 11 cm sur 21 cm. Versez le glaçage sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes et faites cuire au four en arrosant fréquemment pendant 40 minutes.
2. Pour faire le glaçage, mettez le bouillon, la sauce tomate, le café instantané, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le jus de citron, la cassonade et le beurre dans un poêlon et portez à ébullition à feu moyen. Réduisez la chaleur et laissez mijoter de 8 à 10 minutes en remuant fréquemment ou jusqu'à ce que le glaçage soit réduit et légèrement épaissi.

Breville

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Centre

US Customers - Para Clientes en Estados Unidos

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Canada Customers - Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

Debido a las mejoras continuas introducidas en los diseños, el producto que usted compra puede diferir en detalles de aquel que se encuentra ilustrado en este folleto.

Modelos BJE200 y BJE200C Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN





Juice Fountain®

Diseño compacto y de fácil limpieza

Modelos BJE200 y BJE200C

Contenido



Lo Felicitamos

por la compra de su nuevo Breville Juice Fountain®

IMPORTANTES MEDIDAS PREVENTIVAS



En Breville, tenemos mucha conciencia de la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo otorgando un lugar primordial a la seguridad de nuestros estimados clientes. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando utilice todo electrodoméstico y que tome las siguientes precauciones:

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de encender el electrodoméstico y consérvelas para consultarlas en el futuro..
- No empuje los alimentos dentro con los dedos dentro del conducto de alimentación. Utilice siempre el accesorio para empujar alimentos que se proporciona.
- No toque los pequeños dientes afilados ni la cuchilla que se encuentra en el centro del Filtro de Acero Inoxidable.
- No toque la hoja afilada que se encuentra dentro del conducto de alimentación.
- Siempre asegúrese de que el 800 Class Juicer se encuentre armado de forma adecuada y completa antes de conectar al tomacorriente y encenderlo. La unidad no se encenderá a menos de que se encuentre armada correctamente.
- Utilice siempre el 800 Class Juicer sobre una superficie seca y plana.
- Apague siempre 800 Class Juicer y luego desenchufe el cable si el electrodoméstico no va a ser controlado, no va a estar en uso, antes de limpiarlo, antes de moverlo, desarmarlo, armarlo o cuando lo vaya a guardar.
- No exprima frutas con carozo a menos que haya retirado dicho carozo.
- Revise regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el electrodoméstico en busca de cualquier tipo de daño. Si encuentra algún daño, deje de usar el artefacto inmediatamente y llame al Servicio al Cliente de Breville al 1-866-BREVILLE.
- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede causar riesgo de heridas a las personas, fuego o descargas eléctricas.
- Cuando utilice este electrodoméstico, debe contar con un espacio adecuado por encima del electrodoméstico y a los costados para permitir la circulación de aire.
- Si el electrodoméstico cuenta con descarga a tierra, el alargador debe contar con descarga a tierra y su potencia en vatios debe ser igual o mayor que la del electrodoméstico.
- Para proteger contra incendios, descargas eléctricas y heridas no sumerja el electrodoméstico, la base del motor, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No utilice un chorro de agua para limpiar el cable de alimentación ni la base del motor.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños ni personas débiles sin supervisión.
- No descuide el electrodoméstico mientras lo esté usando.
- No ponga en funcionamiento el 800 Class Juicer durante más de un minuto por vez cuando exprima frutas y vegetales duros a una velocidad rápida y con presión firme.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes o se anude.
- No coloque este electrodoméstico sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni donde pueda tocar un horno a alta temperatura.
- A excepción de la limpieza, para todo asunto relacionado con el mantenimiento diríjase al Servicio de atención al cliente de Breville al 1-866-BREVILLE.
- No utilice este electrodoméstico con ningún otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. No utilice en embarcaciones (botes) ni vehículos en movimiento. No lo use en exteriores.
- Cumpla estrictamente las instrucciones de limpieza y cuidado.
- Para desconectar, apague todos los controles, luego desenchufe el cable del tomacorriente.
- Asegúrese siempre de que la cubierta esté asegurada (barra de bloqueo) en su lugar y antes de encender el motor.
- No afloje las abrazaderas (barra de bloqueo) mientras el exprimidor esté en funcionamiento.
- No utilice el electrodoméstico si el colador giratorio (filtro) está dañado.
- Asegúrese de que el motor este totalmente parado antes de desarmar.
- Si la comida esta atascado en la abertura del tubo de alimentación, utilicé el presionador de comida o un fruto/legumbre para empujar todo abajo.Si este método no funciona, apagué el motor y desarme el extractor y fuente de jugos para extirpar los alimentos obstruidos.
- Esté aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de sacudidas eléctricas, esté enchufe entrará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Sin el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, déle la vuelta. Si sigue sin, póngase en contacto con un electricista competente. No haga ningún tipo de cambio en el enchufe.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

DECLARACIÓN ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

Su 800 Class Juicer cuenta con un cable corto como una medida de seguridad para evitar el daño personal o de bienes provocado por tironeos, tropiezos o enredos con el cable. No deje que los niños se acerquen a este electrodoméstico ni que lo usen sin supervisión cercana de un adulto. Si necesita utilizar un cable más largo o un alargador con el electrodoméstico, el cable debe acomodarse de modo que no se pliegue ni cuelgue sobre el borde de una encimera, mesa o superficie donde pueda provocar tropiezos o donde los niños puedan jalarlo. Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o incendios, la clasificación eléctrica del cable de extensión que use debe ser igual o superior a la potencia en watts del electrodoméstico (la cual aparece en su cara baja).

ADVERTENCIA: CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN EXTRA ANCHO. NO COLOQUE LAS MANOS NI OBJETOS EXTRAÑOS EN EL CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN. UTILICE SIEMPRE EL ACCESORIO PARA EMPUJAR ALIMENTOS QUE SE PROPORCIONA.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO SÓLO EN EL HOGAR

Acerca de su Breville Juice Fountain

Utensilio
más ancho patentado para empujar la fruta o vegetales por el conductor de alimentación

Conducto de alimentación centralizado único y patentado
para la mayor extracción de jugo. El conducto de alimentación de 75 Mm. de ancho sirve para colocar manzanas, zanahorias y tomates enteros. Jugos de frutas y vegetales en forma más rápida y fácil

Colador de llenado con micro malla de acero inoxidable
(Lavable en lavavajillas)

La cubierta de Jarra
permite que la juguera funcione solo con la cubierta, para eliminar el salpicado mientras se usa el Exprimidor. Coloque la tapa al jarro de la juguera para guardar el jugo en el refrigerador.

Separador de espuma incorporado
que asegura que la espuma del jugo sea separada del jugo cuando el mismo se vierte en un vaso (de ser preferido así)

Jarra de 800ml que puede lavarse en el lavavajillas

Para incluir la espuma simplemente retire la tapa de la jarra cuando vierta el contenido.

Nota



Brazo sujetador de seguridad
La juguera no funcionará sin la tapa, el brazo sujetador o cuando no esté en la posición vertical de operación

Cubierta de Juguera
(Lavable en lavavajillas)

Recipiente para pulpa incorporado
para recoger la pulpa de hasta 1.5 litros de jugo de manzana (Lavable en lavavajillas)

Motor de 700 watt de alto rendimiento

Botón de "Encendido-ON" y "Apagado-OFF" de fácil uso

Dispositivo para enrollar el cable
El cable se enrolla alrededor de un disco elevado sobre la base del Juice Fountain (no se muestra en la foto)

La espátula
es tipo regla con forma de pincel en una punta para ayudarle a remover la pulpa del recipiente para pulpa, cuando se exprimen grandes cantidades

Cepillo de cerdas de nylon
incluido para fácil limpieza del colador de llenado de micro malla

Armado de su Breville Juice Fountain

Paso 1

Coloque la base del motor sobre una superficie seca y pareja como es por ejemplo la parte superior de un mostrador. Asegúrese que la base del motor este en "OFF" y que el cable de energía este desenchufado.

Paso 2

Coloque el recipiente para pulpa sobre la base de motor. Coloque el recipiente para pulpa de forma tal que el pico encaje a través del agujero en frente de la base de motor.



Paso 3

Alinear las flechas del colador de llenado de acero inoxidable con las flechas de los acoplamientos de la transmisión a motor y empujar hasta que hagan clic al encajar en su lugar. Asegúrese que el colador de llenado de acero inoxidable encaje en forma segura dentro del recipiente para pulpa y sobre la base de motor.



Paso 4

Coloque la cubierta del exprimidor sobre el colador de acero inoxidable y el recipiente para pulpa. Las estrías de la tapa del exprimidor deben alinearse con las pequeñas alas de plástico del recipiente para pulpa. Bajar hasta colocar en posición.



La tapa del exprimidor puede ser colocada en cada una de las alas de plástico del recipiente para pulpa.

Nota

Paso 5

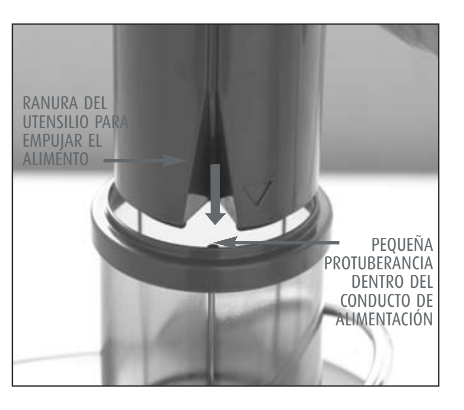
Levante el brazo de seguridad y trábelo entre las dos ranuras a cada lado de la tapa del exprimidor. El brazo sujetador de seguridad debería estar ahora en posición vertical y trabado sobre la parte superior del exprimidor.





Paso 6

Deslice el utensilio para empujar el alimento por el conducto de alimentación alineando una de las ranuras en el utensilio para empujar comida con la pequeña protuberancia adentro de la parte superior del conducto de alimentación. Continúe deslizando el utensilio para empujar la comida por el conducto de alimentación.



Paso 7

Coloque el exprimidor provista de costado debajo del pico del Juice Fountain. El gráfico de la tapa muestra donde el pico de la juguera debe ser colocado. Nótese que la juguera está diseñada para encajar debajo del pico para mayor seguridad.



También puede ser usado un vaso para recoger el jugo, pero se recomienda el utilizar la jarra y la tapa para evitar el salpicado.

Nota

Funcionamiento de su Breville Juice Fountain

Paso 1

Lave las frutas y vegetales que haya elegido para preparar el jugo.La mayoría de las frutas y vegetales tal como las pequeñas zanahorias, manzanas y pepinos no precisarán ser cortados en porciones pequeñas, ya que entrarán en el conducto de alimentación enteros.

> Cuando haga jugo de zanahorias, coloque la punta de la zanahoria dentro del conducto de alimentación.
>
> **Nota**

Paso 2

Asegúrese que el Juice Fountain esté armado en forma correcta.Asegúrese que el filtro de acero inoxidable esté totalmente limpio antes de cada uso (Consulte la sección Limpieza y cuidado) (Página 13). Asegúrese de colocar la jarra con la tapa (o vaso) debajo del pico antes de comenzar a preparar el jugo.

Paso 3

Enchufe el cable de energía a un toma corriente de 230/240V y presione "ON". Presione el botón “On/OFF” (prendido/apagado) para que quede en”ON” (prendido).

Paso 4

Con el motor encendido, coloque la comida en el conducto de alimentación. Utilizando el utensilio para presionar comida, gentilmente guíe la comida por el conducto de alimentación. Para extraer la mayor cantidad de jugo posible, siempre empuje en forma lenta.

Paso 5

El jugo caerá dentro de la juguera y la pulpa se acumulará en el recipiente para pulpa incorporado.

> Cuando el recipiente para pulpa incorporado esté lleno de pulpa, debe ser vaciado antes de continuar con la preparación de más jugo. (Instrucciones para el desarmado en la Página 11). Arme la máquina nuevamente para continuar preparando jugos.
>
> **Nota**



NUNCA EMPUJE LA COMIDA CON LOS DEDOS POR EL CONDUCTO DE ALIMENTACION O INTENTE LIMPIARLO CON LOS MISMOS. SIEMPRE UTILICE EL UTENSILIO PROVISTO PARA EMPUJAR LOS ALIMENTOS.

Desarmado de su Breville Juice Fountain

Paso 1

Presione el botón “ON/OFF” del Exprimidor de Jugos para que esté en "OFF" y luego presione "OFF" en la entrada de corriente y desenchúfelo.

Importante

Espere a que el colador de llenado termine de girar antes de continuar con el paso 2.



Paso 2

Tire del brazo de sujeción por sobre las ranuras de cada lado de la tapa del exprimidor.



Paso 3

Mueva el brazo de sujeción hacia abajo.

Paso 4

Retire el recipiente para pulpa incorporado (preferentemente con la cubierta de la juguera, el filtro de rejilla de acero inoxidable y el utensilio para empujar la comida en su lugar) en forma vertical desde la base de motor. Colóquelo en el lavabo para una limpieza más fácil.





Desarmado de su Breville Juice Fountain continuación

Paso 5

Retire el utensilio para empujar los alimentos, levantándolo en forma vertical.

Paso 6

Retire la cubierta de la juguera del recipiente para pulpa, levantándola en forma vertical. Retire toda pulpa de la cubierta utilizando el lado chato del pincel y gentilmente raspando los lados.

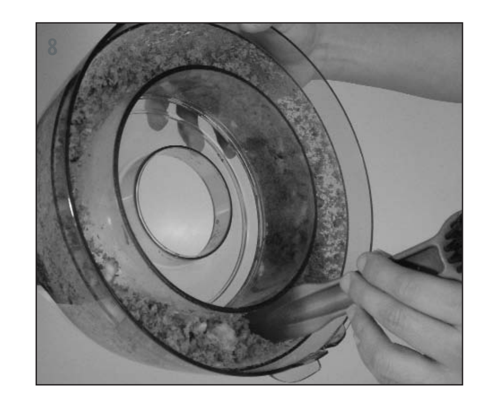
Paso 7

Retire el colador de llenado de acero inoxidable, sacándolo en forma vertical del recipiente para pulpa.



Paso 8

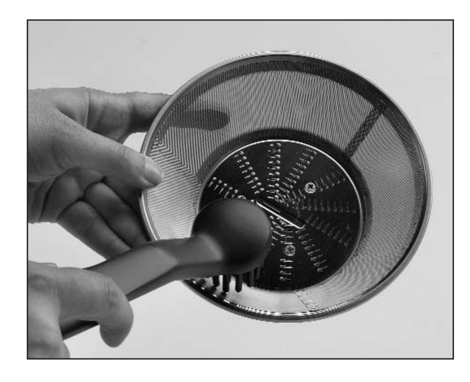
Vacíe la pulpa que haya en el recipiente ya sea dentro de otro recipiente para usar como abono o arrojándola a la basura. Utilice el lado chato del cepillo para remover la pulpa del recipiente.



EL COLADOR DE LLENADO DE ACERO INOXIDABLE CONTIENE CUCHILLAS PEQUEÑAS QUE CORTAN Y PROCESAN LAS FRUTAS Y VEGETALES. NO TOQUE LAS CUCHILLAS AL MANIPULAR EL COLADOR DE LLENADO.

Limpieza y Cuidado

- Asegúrese que el Juice Fountain esté apagado. Retire el enchufe antes de limpiar, desarmar o guardar el aparato.
- Siga las instrucciones para limpiar toda superficie de piezas que hayan estado en contacto con la comida durante el uso normal del aparato.
- Para una limpieza más fácil- inmediatamente después de cada uso, apague el aparato y desenchúfelo. Luego enjuague las partes que son desmontables debajo del agua (para poder así remover la pulpa aún húmeda). Permita el secado al aire.
- Después de desarmar la unidad, todas las partes desmontables pueden ser lavadas con agua caliente enjabonada. También algunas piezas pueden ser lavadas en el lavavajillas.
- La tapa del Juice Fountain, el recipiente para pulpa, la canasta del filtro de acero inoxidable y la jarra para el jugo (juguera) de 800 ml pueden ser lavadas en el lavavajillas (En el estante superior del mismo).
- Limpie la base del motor con un paño húmedo.
- Para resultados consistentes siempre asegúrese que el colador de llenado de acero inoxidable esté limpio, utilizando el pincel de cerdas de nylon provisto. Utilice el pincel de cerdas de nylon, sosteniendo el colador de llenado bajo el agua y cepille desde el interior, sosténgalo contra la luz para ver si los orificios de la malla están obstruidos. Sí lo están, mójelo con una mezcla de agua y un 10% de jugo de limón para aflojar la suciedad. Puede lavar el colador de llenado de acero inoxidable en el lavavajillas.
- No utilice cloro para lavar el colador de llenado de acero inoxidable.



- Siempre tenga cuidado al usar el colador de llenado de acero inoxidable ya que se puede dañar fácilmente.
- La decoloración del plástico puede ocurrir debido a los colores fuertes de frutas y vegetales. Para evitar que esto ocurra, limpie las partes inmediatamente después de usarlas.
- Si ocurre la decoloración, las partes de plástico pueden ser sumergidas en una mezcla de agua y un 10% de jugo de limón o pueden ser limpiadas con un líquido no abrasivo.

Para una mejor limpieza, sumerja el colador de llenado de acero inoxidable en una mezcla de agua caliente enjabonada durante 10 minutos aproximadamente luego de haber utilizado el Exprimidor. Si se permite a la pulpa secar en el filtro, la misma obstruirá los poros de la malla, por ende disminuyendo la efectividad del Exprimidor. Para su conveniencia, un cepillo de nylon ha sido incluido con este Juice Fountain.

Nota



NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA U OTRO LIQUIDO. NO ARROJE AGUA PARA LAVAR LA BASE DEL MOTOR. EL CENTRO DEL COLADOR DE LLENADO Y EL CONDUCTO DE ALIMENTACION TIENEN PEQUEÑAS CUCHILLAS QUE SIRVEN PARA PROCESAR LAS FRUTAS Y VEGETALES EN LA FUNCIÓN DE ELABORAR JUGO. NO TOQUE DICHAS CUCHILLAS AL MANIPULAR EL COLADOR DE LLENADO O EL CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN.

Guía para la Solución de Problemas

Problema posible	Fácil Solución
El aparato no funciona cuando se lo enciende en 'ON' El brazo sujetador no está colocado en	la posición vertical, con los brazos sujetadores en las dos ranuras a cada lado de la cubierta de la juguera (Véase foto en la página 8, paso 5).
El motor se para al tratar de exprimir	Se acumula pulpa debajo de la cubierta, si la fuerza ejercida para exprimir es demasiada. Trate de exprimir más lentamente empujando el alimento en forma más lenta. Limpie el recipiente para pulpa incorporado, el colador y la cubierta de la juguera.
Se acumula demasiada pulpa en la micro malla	Detenga el proceso de extracción de jugo. Quite la cubierta, raspe la pulpa. Vuelva a armar el aparato y comience a exprimir nuevamente. Trate de alternar el colador la variedad de frutas y vegetales (suaves y duras).
La pulpa es demasiado húmeda y el jugo extraído es poco en comparación	Intente exprimir en forma más lenta, empujando la fruta por el conducto más despacio. Remueva el colador de llenada de acero inoxidable y limpie las paredes de la malla con el cepillo de nylon. Enjuague el colador de llenado de acero inoxidable con agua caliente. Si los orificios de la malla se encuentran obstruidos, sumérjala en una solución de agua caliente y jugo de limón al 10% para destapar los orificios o lávela en el lavavajillas. Esto removerá la fibra (de vegetales y frutas) que se acumuló en exceso, que evita que el jugo fluya normalmente.
El jugo gotea y filtra por los bordes de la juguera	Trate de exprimir en forma más lenta y empuje la comida más despacio. Las frutas y los vegetales de consistencia más acuosa (tomates y sandías) deben ser procesados a una velocidad más lenta.
El jugo salpica por el pico	Trate de exprimir empujando la comida con el utensilio provisto para tal efecto en forma más lenta.
El exprimidor hace mucho ruido cuando se lo enciende	El colador de llenado no está colocado en forma correcta Presione el botón ON/OFF para apagarlo (OFF). Apague el aparato (Posición OFF). Desarme el Exprimidor (Vea las instrucciones para tal efecto en la página 11). Vuélvalo a armar (Vea las instrucciones en la página 7).
No sale Jugo al exprimir	Controle que el pico no se encuentre obstruido con pulpa. Consulte la sección de Limpieza y Cuidado en la página 13.

Consejos para la preparación de jugos

Información importante sobre la preparación de jugos

Aunque los jugos son usualmente preparados teniendo en cuenta el sabor, textura y aroma por sobre todas las cosas, los beneficios que los jugos aportan a la salud transforman a esta experiencia de sabor en algo aún más placentero.

El 95% de los nutrientes que contienen las frutas y vegetales se encuentran en los jugos. Los líquidos extraídos de las frutas y vegetales frescos forman parte importante de una dieta balanceada. Las frutas y vegetales frescos son una fuente de minerales y vitaminas importantes.

Los jugos son absorbidos en forma rápida por el torrente sanguíneo, siendo esta la forma más rápida en que el cuerpo puede digerir los nutrientes. Cuando usted prepara sus propios jugos, puede controlar por completo lo que usted quiere incluir en ellos. Usted selecciona los ingredientes y decide si desea agregar azúcar o sal u otro ingrediente que aporte sabor. Los jugos extraídos de frutas deben ser consumidos ni bien son preparados para evitar la pérdida de vitaminas.

Compra y conservación de frutas y vegetales

- Siempre lave la fruta y los vegetales antes de preparar un jugo.
- Siempre utilice frutas y vegetales frescos para preparar un jugo.
- Para ahorrar dinero y obtener un producto más fresco, compre frutas y vegetales de estación.
- Lave sus frutas y vegetales antes de guardarlas para así poder preparar un jugo rápidamente.
- La mayoría de las frutas y vegetales duros pueden ser conservados a temperatura ambiente. Aquellos que son más delicados y perecederos (tomates, moras, hojas verdes, apio, pepinos e hierbas) deben ser guardados en la heladera hasta que se los vaya a utilizar.

Preparación de frutas y vegetales

- Si va a usar frutas con cáscaras duras o que no pueden ser consumidas tales como son mangos, guabas, melones, piñas, siempre pélelas antes de hacer sus jugos.
- Las frutas cítricas pueden ser utilizadas para preparar jugos si son peladas antes.
- El carozo o semilla dura de toda fruta que los tenga (nectarinas, duraznos, mangos, damascos (albaricoques), ciruelas y cerezas) debe ser removido antes de preparar los jugos.
- Una pequeña cantidad de jugo de limón evitará que el jugo de manzana se ponga color café.

Su Juice Fountain prepara jugos de naranja espumantes. Solamente pele las naranjas y prepare un jugo. (Se recomienda el refrigerar las naranjas antes de preparar el jugo).

Nota

Consejos para la preparación de jugos continuación

La técnica adecuada

Cuando se preparan jugos con una gran variedad de ingredientes de diversas texturas, comience por los de textura más suave y luego siga con aquellos de textura más dura. Si está preparando jugos de hierbas, brotes u hojas verdes, puede juntarlos para formar un puñado compacto o colocarlos dentro de otra combinación de ingredientes para obtener una mejor extracción.

Si los está exprimiendo solos, la cantidad de jugo que estos produzcan será poco debido a la naturaleza del centrifugado del jugo. Se recomienda el exprimirlos mediante una combinación de los mismos con otros vegetales y frutas.

Nota

Cada tipo de fruta o vegetal produce una cantidad de líquidos distinta. La cual varía inclusive dentro del mismo tipo de grupo, es decir una partida de tomates puede producir más jugo que otra. Debido a que las recetas para preparar jugos no son exactas, las cantidades precisas para preparar un jugo no son tan importantes para que una receta sea particularmente exitosa.

Para extraer la mayor cantidad de jugo posible, siempre empuje los alimentos dentro del conducto de alimentación del exprimidor en forma lenta.

Nota

Cómo conseguir la mezcla justa de sabor

Preparar jugos que tengan un gusto increíble es realmente fácil. Si usted suele preparar sus propios jugos de vegetales y frutas, entonces sabe lo simple que es inventar combinaciones nuevas. El sabor, la textura, el color y los ingredientes preferidos son algo muy personal. Solo piense en algunos de sus gustos y comidas favoritas – ¿Serían deliciosos mezclados o no? Algunos sabores fuertes pueden mejorar a otros más suaves. Sin embargo, una buena regla sería el combinar ingredientes con mucha pulpa y/o más ásperos con aquellos que son más bien líquidos.

Cómo utilizar la pulpa

La pulpa de sobra luego de la preparación del jugo de frutas o vegetales es en su mayoría fibra y celulosa, la cual contiene nutrientes vitales necesarios para una dieta diaria. Dicha pulpa puede ser usada de diversas formas. Sin embargo, al igual que el jugo, la pulpa debe ser usada durante ese día ya que luego pierde todas las vitaminas.

Algunos de los usos de la pulpa son por ejemplo el acompañar resoles, espesar cacerolas y sopas o en el caso de la fruta, simplemente se coloca en un recipiente con merengue y se cocina como un postre.

Además de poder ser consumida como alimento, también puede ser utilizada como abono para el jardín. Cuando use la pulpa, puede ser que encuentre trozos de frutas o vegetales. Debe remover los mismos de la pulpa para preparar cualquier tipo de recetas.

Nota

Información sobre frutas y vegetales

Frutas y Vegetales	Mejor temporada para comprar	Almacenamiento	Valor Nutricional	Kilo joule/ recuento de calorías
Manzanas	Otoño/ Invierno	En Bolas cerradas plásticas en heladera	Altas en Fibra Alimenticia y Vitamina C	200 g Manzana =300kj (72 calorías)
Damascos (albaricoques)	Verano	Sin envolver en gaveta de heladera	Altos en Fibra Alimenticia Contiene Potasio	30g Damasco (albaricoque) =85kj (20 calorías)
Remolacha	Invierno	Cortar y refrigerar sin envolver	Buena fuente de folato fibra alimenticia, Vitamina C y Potasio	160g Remolacha =190kj (45 calorías)
Moras	Verano	Cubrir en la heladera	Vitamina C	125g Moras =295kg (70 calorías)
Brócoli	Otoño/ Invierno	Bolsa de Plástico en la heladera	Vitamina C, Folato, B2, B5, E, B6 y Fibra Alimenticia	100g Brócoli =195kj (23 calorías)
Bruselas	Otoño/ Invierno	Sin envolver en la gaveta de la heledera	Vitamina C, B2, B6, E, Folato y Fibra Alimenticia	100g Bruselas =110kj (26 calorías)
Repollo	Invierno	Envolver, cortar en la heladera	Vitamina C, Folato, Potasio, B6 y Fibra Alimenticia	100gr Repollo =110kj (26 calorías)
Zanahorias	Invierno	No cubiertas en la heladera	Vitamina A, C, B6 y Fibra Alimenticia	120g Zanahorias =125kj (30 calorías)
Coliflor	Otoño/ Invierno	Quitar hojas externas, guardar en bolsa plástica en la heladera	Vitamina C, B5, B6, Vitamina K y Potasio	100g Coliflor =55kj (13 calorías)
Apio	Otoño/ Invierno	Refrigerar en bolsa plástica	Vitamina C y Potasio	80 g tallo =55kj (7 calorías)
Pepino	Verano	Gaveta de la heladera	Vitamina C	280g Pepino =120kj (29 calorías)
Hinojo	Invierno/ Primavera	Gaveta en la heladera	Vitamina C y Fibra Alimenticia	300g Hinojo =145kj (35 calorías)
Uvas (sin semilla)	Verano	Bolsa Plástica en la heladera	Vitamina C, B6 y Potasio	125g Uvas =355kj (85 calorías)
Kivi	Invierno/ Primavera	Gaveta en la heladera	Vitamina C y Potasio	100g Kivi =100kj (40 calorías)

Información sobre frutas y vegetales continuación

Frutas y Vegetales	Mejor temporada para comprar	Almacenamiento	Valor Nutricional	Kilo joule/recuento de calorías
Mangos	Verano	Cubiertos en la heladera	Vitamina A, C, B1 B6 y Potasio	240g Mango =200kj (102 calorías)
Melones incluyendo Sandía	Verano/ Otoño	Gaveta en la heladera	Vitamina C, Folato, Fibra Alimenticia y Vitamina A	200g Melón refrigerador =210kj (50 calorías)
Nectarinas	Verano	Gaveta en la heladera	Vitamina C B3 Potasio y Fibra Alimenticia	180g Nectarinas =355kj (85 calorías)
Naranjas	Invierno/ Otoño/ Primavera	Lugar fresco, seco por una semana, llevar a la heladera para mayor conservación	Vitamina C 35mg/100g	150g Naranja =160kj
Duraznos	Verano	No cubiertos en la heledera	Vitamina C, B3 Potasio y Fibra Alimenticia	150g Durazno =205kj (49 calorías)
Peras	Otoño	No cubiertas en la heledera	Fibra Alimenticia	150g Pera =250kj (60 calorías)
Piñas	Verano	No cubiertas en la heledera	Vitamina C	150g Ananá =245kj (59 calorías)
Ciruelas	Verano	No cubiertas en la heledera	Fibra Alimenticia	70g Ciruelas =110kj (26 calorías)
Zarzamora	Verano	Cubiertas en la heladera	Vitamina C, Hierro, Potasio y Magnesio	125 g Zarzamora =130kj (31 calorías)
Tomates	Verano	No cubiertos en la gaveta de la heladera	Vitamina C, Fibra Alimenticia, Vitamina E, Folato y Vitamina A	100g Tomate =90kj (22 calorías)

Su Exprimidor de Jugos prepara jugos de naranja espumantes. (Solamente pele las naranjas y preparar un jugo.

Nota

Servicio al cliente un año de garantia limitada

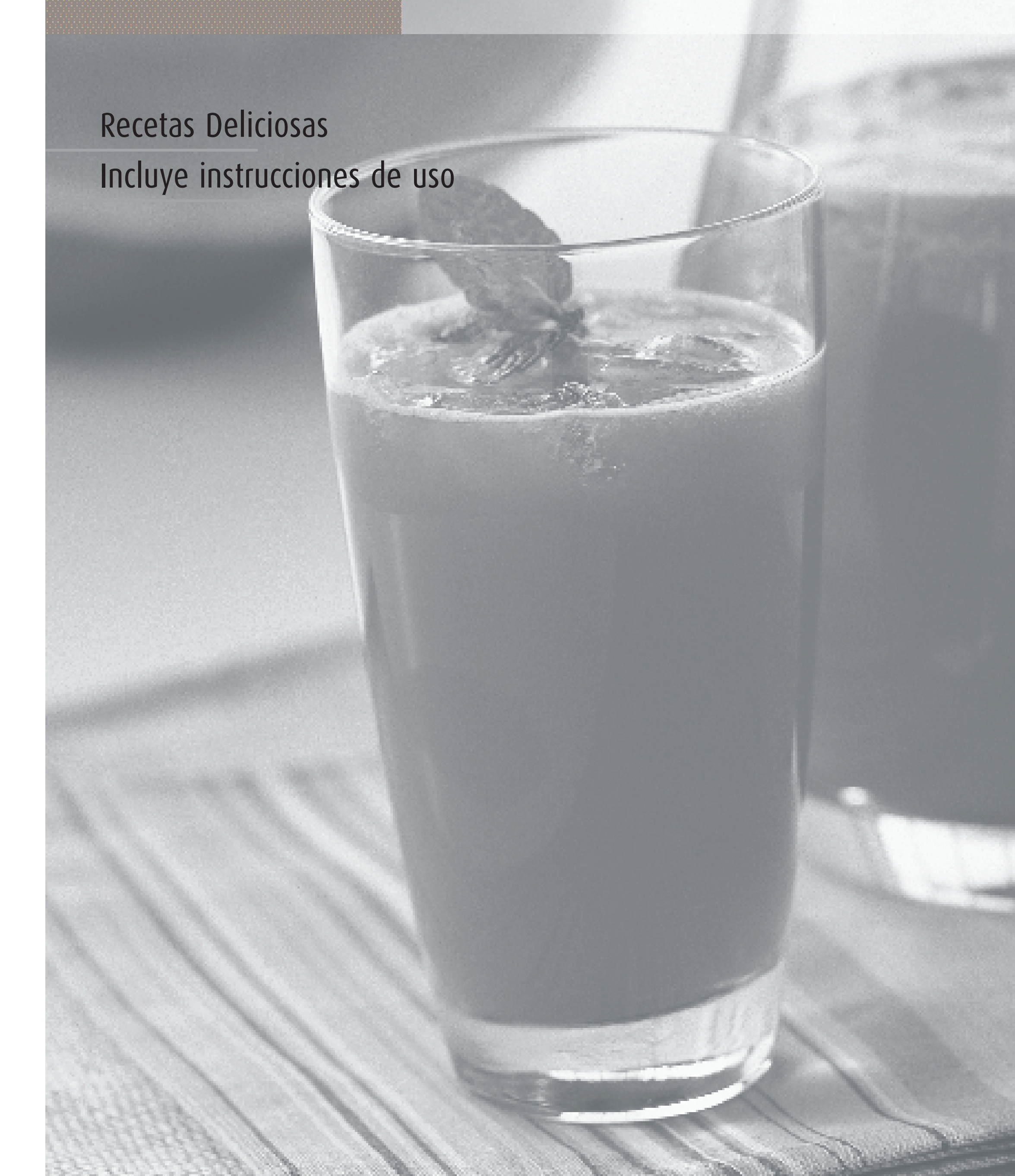
HWI/Breville® le garantizá que esté producto se encuentrá libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar.
No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con esté aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones.
HWI/Metro-Thebe, INC.

NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten está exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que está explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA REFERENCIAS FUTURAS!!!

Está garantía le da derechos especifícos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.



Breville

Recetas

Recetas Deliciosas

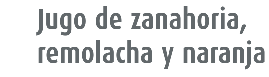
Incluye instrucciones de uso

Contenido

Comenzando desde Cero

Jugo de manzana, zanahoria y apio





Puede adaptar la cantidad de ya sean las zanahorias o manzanas para hacer un jugo más dulce y sabroso de acuerdo a sus preferencias:

4 manzanas pequeñas Granny Smith
3 zanahorias medianas, sin piel.
4 tallas de apio

1. Procesar las manzanas, zanahorias y apio con el Juice Fountain.

Mezclar bien y servir inmediatamente.

Jugo de Tomate, zanahoria, apio y lima



2 tomates medianos
1 zanahoria grande, sin piel.
2 tallos de apio, cortados
1 lima, sin cáscara

1. Procesar los tomates, la zanahoria, el apio y la lima con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de zanahoria, remolacha y naranja



2 zanahorias medianas, sin piel.
3 remolachas medianas, peladas
4 naranjas, sin cáscara.

1. Procesar las zanahorias, remolachas y las naranjas con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de Manzana, durazno y pomelo



1 manzana deliciosa pequeña
2 duraznos grandes, en mitades y sin carozos
2 duraznos, sin cáscara

1. Procesar la manzana, duraznos y toronja con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de piña, durazno y pera



½ piña pequeña, pelada y en mitades
2 duraznos grandes, en mitades y sin carozos
2 peras pequeñas y maduras

1. Procesar la piña, los duraznos y las peras con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de manzana, durazno y fresa

MAKES 3

1 manzana pequeña Granny Smith
3 peras pequeñas y maduras
1 taza de fresas, limpias

1. Procesar la manzana, las peras y las fresas con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de melón, menta y mango



½ melón pequeño, pelado y sin semillas en mitades
3 ramitas de menta fresca
1 mango, en mitades, sin semilla y sin piel

1. Procesar el melón, la menta y el mango con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de tomate, pepino, perejil y zanahoria



3 tomates medianos
1 pepino grande
1 rama grande de perejil fresco
3 zanahorias medianas, cortadas

1. Procesar los tomates, el pepino, el perejil y las zanahorias con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de batata, apio, jengibre y naranja



4 tallos de apio, cortados
1 batata pequeña, sin piel en mitades
1 trozo de jengibre fresco
4 naranjas, sin cáscara.

1. Procesar el apio, la batata, el jengibre y las naranjas con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de pastinaca, apio y pera



2 pastinacas, cortadas
4 tallos de apio, cortados
4 peras medianas, sin los tallos

1. Procesar las pastinacas, apio y peras con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Vitamínicos

Jugo de tomate, zanahoria y dos pimientos rojos



2 pimientos rojos pequeños
3 tomates medianos
3 zanahorias, peladas
2 ramitas de perejil

1. Corte la base de los pepinos y saque las semillas.
2. Procesar los tomates, zanahorias, el perejil y los pimientos con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de manzana, pera y toronja



250gr de moras
3 peras maduras
2toronjas, sin cáscara

1. Procesar las moras, las peras y la toronja con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de remolacha, manzana y apio



4 remolachas medianas, peladas
2 manzanas pequeñas Granny Smith
4 tallas de apio

1. Procesar las manzanas, las remolachas y el apio con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de arándano, fresas y lima



18 oz de arándano
18 oz de fresas, con semilla descascarada
1 lima, sin cáscara

1. Procesar los arándanos, las fresas y la lima con el Exprimidor de Jugos.

Servir inmediatamente.

Jugo de pepino, apio, hinojo y brotes de soja



1 pepino grande
3 tallos de apio
1 bulbo de hinojo, cortado
2 tazas de brotes de soja

1. Procesar el pepino, el apio, el hinojo y los brotes de soja con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Jugo de naranjas espumante



35 oz de naranjas, sin cáscara

1. Procesar las naranjas con el Exprimidor.

Servir inmediatamente.

(Se recomienda el refrigerar las naranjas antes de preparar el jugo).

Sopa de vegetales fresca con fideos



1 tomate pequeño
1 cebolla pequeña, pelada y cortada
2 zanahorias
1 pimiento rojo, sin la base y las semillas
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de harina integral
1 ½ tazas de caldo de vegetales
15oz de frijoles precocidos enlatados
1 paquete de fideos de cocción rápida
Pimienta fresca negra recién molida

1. Procesar el tomate, la cebolla, las zanahorias y el pimiento verde con el Exprimidor de Jugos.
2. Derretir la mantequilla en una sartén grande a fuego medio.
3. Revolver la harina, cocinar por un minuto, revolviendo constantemente.
4. Revolver el jugo extraído, el caldo de vegetales y los frijoles.
5. Dejar hervir, luego reducir la temperatura y hervir a fuego lento por 10 minutos, revolviendo.
6. Agregar los fideos, cocinar otros 2 minutos hasta que estos estén tiernos.

Servir inmediatamente. Rinde 4 porciones, rociar con pimienta negra a gusto.

Gazpacho



4 tomates medianos
4 ramitas de perejil fresco
1 diente de ajo, pelado
1 cebolla pequeña, pelada y cortada
2 zanahorias
2 tallos de apio
1 pimiento rojo, sin la base y las semillas
1 pepino libanés
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
Pimienta fresca negra recién molida
1 taza de hielo triturado
3 cucharadas de albahaca cortada

1. Procesar los tomates, perejil, ajo, cebolla, zanahorias, apio, pimiento rojo y pepino con el Juice Fountain.
2. Revolver en vinagre y pimienta negra.
3. Colocar el hielo en cuatro recipientes.

Verter el jugo extraído, esparcir albahaca y servir inmediatamente.

Pasta con salsa estilo provenzal





4 tomates
2 ramitas de perejil fresco
1 tallos de apio
2 dientes de ajo grandes
1 cebolla pequeña, pelada y cortada
1 pimiento rojo, sin la base y las semillas
1 cucharada de concentrado de tomate
½ taza de vino tinto
2 cucharadas de orégano seco
18 oz de pasta cocinada
3 cucharadas de queso Parmesano rallado

1. Procesar los tomates, el perejil, el apio, el ajo, la cebolla y el pimiento rojo.
2. Mezclar el concentrado de tomate con el vino tinto, revolver el jugo obtenido.
3. Verter en una sartén y cocinar a fuego medio de 3 a 4 minutos.
4. Agregar la pasta y mezclar para impregnar la pasta bien. Servir para cuatro personas.
5. Esparcir el orégano con el queso Parmesano.

Servir inmediatamente.

Bebida de yogur de naranja, mango y melón



1 mango, en mitades, sin semilla y sin piel
½ melón pequeño, pelado y sin semillas cortado en dos porciones iguales
5 naranjas, sin cáscara.
3 cucharadas de yogur natural

1. Procesar el mango, el melón y las naranjas con el Exprimidor de Jugos.
2. Verter en un recipiente grande y batir con el yogur.

Servir inmediatamente.

Refresco espumoso de pera y damasco (albaricoque)



4 albaricoques grandes, en mitades sin carozo
3 peras grandes
250ml de agua mineral
1 taza de hielo triturado

1. Procesar los albaricoques y las peras con el Juice Fountain.
2. Colocar hielo en 4 vasos altos.
3. Dividir el jugo extraído entre los vasos.
4. Agregar el agua mineral, revolver para mezclar.

Servir inmediatamente.

Melón, fresa y fruta de la pasión molidas



½ melón pequeño, pelado y sin semillas en 2 porciones iguales
1 taza de fresas, con semillas descascaradas
La pulpa de dos frutas de la pasión
1 taza de hielo triturado

1. Procesar el melón y las fresas con el Juice Fountain.
2. Revolver dentro de la pulpa de la fruta de la pasión.
3. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Mezcla tropical



2 mangos, en mitades, sin semilla y sin piel
3 kivis, sin piel
½ piña pequeña, pelada y en mitades
½ taza de hojas de menta fresca
1 taza de hielo triturado

1. Procesar los mangos, el kivi, la piña y la menta con el Juice Fountain.
2. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Refresco helado de tomate, nectarina, menta y fruta de la pasión



6 tomates
2 nectarinas
½ taza de hojas de menta fresca
La pulpa de cuatro frutas de la pasión
1 taza de hielo triturado

1. Procesar los tomates, nectarinas y hojas de menta con el Juice Fountain.
2. Revolver dentro de la pulpa de la fruta de la pasión..
3. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Sorbete de cilantro, pepino y piña



½ piña pequeña, pelada y en mitades
2 pepinos
½ taza de hojas de cilantro fresco
1 taza de hielo triturado

1. Procesar la piña, los pepinos y el cilantro con el Exprimidor de Jugos.
2. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Peras, apio y rábano molido



3 peras medianas
4 rábanos, cortados
3 tallos de apio
1 taza de hielo triturado

1. Procesar las peras, los rábanos y el apio con el Exprimidor de Jugos.
2. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Jugos con Alcohol

Piña Colada



½ piña pequeña, pelada y en mitades
½ piña pequeña, pelada y en mitades
3 cucharadas de licor de Malibú
2 tazas de soda
1 taza de hielo triturado

1. Procesar el coco y la piña con el Juice Fountain.
2. Revolver el licor y la soda.
3. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Sueño de melón dulce



1 melón dulce, pelado sin semillas y cortado en cuatro partes
3 cucharadas de licor Midori
2 tazas de soda
1 taza de hielo triturado

1. Procesar el melón con el Juice Fountain.
2. Revolver el licor y la soda.
3. Colocar el hielo en 4 vasos, verter el jugo y mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Bloody mary



4 tomates medianos
2 tallos de apio
1 pepino rojo grande, sin base sin semillas
⅓ taza de Vodka
1 taza de hielo triturado

1. Procesar los tomates, el apio y el pepino rojo con el Juice Fountain
2. Revolver el Vodka. Colocar hielo en 4 vasos, y verter la mezcla de tomate, mezclar bien.

Servir inmediatamente.

Jules de duraznos y menta



6 duraznos, en mitades, sin carozo
½ taza de hojas de menta fresca
2 cucharadas de Crema de Menta
2 cucharadas de azúcar
½ taza de hielo triturado
2 tazas de soda

1. Procesar los duraznos y la menta con el Juice Fountain.
2 Revolver la Crema de Menta y la azúcar.
3. Colocar hielo en 4 vasos, y verter mezclando bien.

Servir inmediatamente.

Energizantes

Energizante de uva, kivi y moras



Las uvas tienen potasio e hierro, convirtiéndose en una gran elección al final de un día extenuante.
18 oz de uvas sin semillas y sin tallos
2 kivis, sin piel
233,88 g de frutillas, con semilla descascarada
18 oz de leche descremada
2 cucharadas de mezcla de polvo proteínico para beber
½ taza de hielo triturado

1. Procesar las uvas, el kivi y las fresas con el Juice Fountain.
2. Mezclar con la leche, el polvo proteínico y el hielo triturado.

Servir inmediatamente.

Espumante de damasco, manzana y pera



4 albaricoques grandes, en mitades sin carozo
4 manzanas pequeñas rojas
3 peras medianas
1 taza de agua mineral con gas
½ taza de hielo triturado

1. Procesar los albaricoques, las manzanas y las peras con el Juice Fountain.
2. Revolver con el agua mineral y el hielo.

Servir inmediatamente.

Refrescante de remolacha, zanahoria y Naranja



8 zanahorias
2 remolachas pequeñas, cortadas
¼ taza de hojas de menta fresca
4 naranjas, sin cáscara.

1. Procesar las zanahorias, remolachas, las hojas de menta y las naranjas con el Juice Fountain.

Servir inmediatamente.

Favoritos por su Fibra

En vez de deshacernos de la fibra de los vegetales y frutas con los que hemos preparado jugos, podemos usar la pulpa para preparar las siguientes recetas.

Flan de zapallo, zanahoria y feta



8 láminas de masa filo
60g de mantequilla, derretida
1 puerro cortado muy finamente
1 taza de pulpa de zapallo
1 taza de pulpa de zanahoria
250g de queso tipo feta, en trocitos tipo migas
3 huevos
1 clara de huevo
½ taza de leche
2 cucharadas de corteza de naranja
3 cucharadas de perejil cortado

1. Coloque las láminas de pasta, pincelando con mantequilla entre capas. Levante la pasta y colóquela en un molde para flan de 10 pulgadas, presione a los lados y en la base. Corte la pasta 5 pulgadas más arriba de donde termina el molde.
2. Combine el puerro, el zapallo, la zanahoria, el queso feta, los huevos, la clara de huevo, la leche y la cáscara de naranja con el perejil. Verter dentro de la pasta y cocinar a 360ºF durante 25 a 30 minutos o hasta que esté dorada.

Sopa de vegetales y tocino



1 cebolla, finamente cortada
1 cebolla pequeña, finamente cortada
1 pata de jamón
1 ½ tazas de pulpa de remolacha, cuele y reserve el jugo
1.75oz de pulpa de papa, cuele y reserve el jugo
1.75oz de pulpa de zanahoria, cuele y reserve el jugo
3.5 oz de pulpa de tomate, cuele y reserve el jugo
1.75oz de pulpa de repollo, cuele y reserve el jugo reserve el jugo y agua en cantidad suficiente
2 litros
4 fetas de tocino, cortado
1 cucharada de jugo de limón
½ taza de crema agria

1. Derrita la mantequilla en un sartén, cocine la cebolla a fuego medio durante 2 – 3 minutos o hasta que esté dorada. Agregue el tocino, revuelva la pulpa de remolachas, papa, zanahoria, tomate, repollo, con sus jugos y agua, tocino y el jugo de limón.

   Déjelo hervir, reduzca el calor y déjelo cocinar a fuego lento por alrededor de 30-40 minutos.
2. Quítele el hueso al jamón, córtelo finamente y agréguelo a la sartén.

Sírvase con crema agria.

Strudel de zanahoria, manzana y apio



1 oz mantequilla
1 cebolla pequeña, finamente cortada
4½ tazas de pulpa de zanahoria, manzana y apio escurrida
(Vea la receta para el jugo en la página R3)
250gr de queso cottage
2 cucharadas de menta fresca cortada
1 huevo batido
12 láminas de masa filo
¼ taza de mantequilla, derretida
1 taza de queso Parmesano fresco rallado

1. Derretir la mantequilla en un sartén, agregar la cebolla, cocinar de 2 a 3 minutos, hasta que este suave, sazonar a gusto.

   Combinar la pulpa de cebolla, zanahoria, manzana y apio con el queso cottage, la menta y el huevo en un recipiente. Mezclar bien.
2. Cortar láminas de pasta filo en mitades, colocar tres láminas, cubrirlas con la pasta y papel con mantequilla y un paño húmedo para evitar que se sequen. Pinte una lámina de pasta con mantequilla, rocíe con queso Parmesano, coloque otra lámina de pasta, pincelar con mantequilla, rocíe con más queso. Repita la operación con la última lámina de pasta.
3. Coloque cucharadas de mezcla de zanahorias en un extremo de la pasta, doble los lados y enrosque como si fuese un rollo suizo.

   Repita con el resto de la pasta y la mezcla.

   Coloque en una bandeja enmantecada, lleve al horno y cocine a 400ºF alrededor de 20 a 25 minutos hasta que esté dorada.

Tortas calientes de pastinaca, hierba y polenta



2 tazas de pulpa de pastinaca, colada
¼ taza de leche
2 huevos, separados
¼ taza de polenta (de maíz)
¼ de harina leudante
1 cucharada de tomillo fresco cortado
1 cucharada de romero fresco cortado
1 taza de condimento de cajún
1 pimiento rojo pequeño, finamente cortado
1 cucharada de aceite

1. Mezcle la pulpa de pastinaca, con la leche, las yemas de huevo, la harina leudante, el tomillo, el cajún y el pimiento rojo en un recipiente. Bata las claras de huevo hasta que se formen picos firmes. Agréguelas a la mezcla con movimientos envolventes.
2. Caliente el aceite en un sartén, y deje caer cucharadas de la mezcla en la sartén. Cocine por alrededor de 1 minuto de cada lado o hasta que esté dorado.

Servir inmediatamente.

Mouse de moras y chocolate blanco



200gr de pulpa de fresas
9 tazas de pulpa de fresas
9 tazas de pulpa de zarzamora
3 cucharadas de te de gelatina disuelta en
3 cucharadas de agua caliente
3 yemas de huevo
1¼ tazas de crema enriquecida en cartón
¼ taza de azúcar impalpable
2 tazas de Grand Marnier

1. Derretir el chocolate con el agua caliente, enfriar y no dejar endurecer. Combinar con la pulpa de fresa y zarzamora. Agregar al chocolate, la mezcla de gelatinas y yemas de huevo, mezclar vigorosamente hasta que esté pálida y brillante. Batir la crema hasta que se formen copos, mezclar con movimientos envolventes con el chocolate y la pulpa de moras y el Grand Marnier. Verter en 5 tazas tipo molde humedecidas previamente. Refrigerar varias horas o durante la noche.

Torta de Zanahorias



1¾ tazas de harina común
2 cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de nuez moscada
½ cucharada de canela
½ cucharada de cardamomo
½ taza de cacahuates, picados
½ taza de pasas de uva
½ taza de azúcar negra, firme
1½ tazas de pulpa de zanahoria
½ taza de aceite
2 huevos, batidos
¼ taza de crema agria

1. Engrase y prepare un molde de 10 x 6. Mezcle la harina y el polvo de hornear en un recipiente, agregue la nuez moscada, la canela, el cardamomo, los cacahuates, las pasas de uva, la azúcar negra y la pulpa de zanahoria. Comience a revolver. Agregue los huevos, el aceite y la crema. Bata con batidora eléctrica a velocidad media hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Colocar en el molde.
2. Hornear a 360°F durante una hora o hasta que la torta esté lista. Utilizar un palillo para probar si esto es así. Sacar del horno, dejar enfriar durante 5 minutos y desmoldar sobre plato rejilla para tortas.

Pan de Carne para la familia



1 libra de carne picada sin grasa
1 libra de chorizo picado
2 cebollas pequeñas, finamente cortadas
½ taza de pulpa de zanahoria, colada.
½ taza de pulpa de papa, colada.
2 cucharadas de té de curry.
1 cucharada de comino molido
1 cucharadas de perejil cortado
1 huevo, batido
½ taza de leche en polvo
½ taza de caldo de carne
Pimienta fresca negra recién molida
2 cucharadas de almendras partidas

GLASÉ DE TOMATE
½ taza de caldo de carne
4 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de café instantáneo
3 cucharadas de salsa Worcestershire
1½ cucharadas de jugo de limón
1½ cucharadas de vinagre
3 cucharadas de azúcar negra
¼ taza de mantequilla

1. Coloque la carne y chorizo picados, con la cebolla, la pulpa de zanahoria, el polvo curry, el comino, el perejil, el huevo, la leche en polvo, el caldo y la pimienta negra en un recipiente, mezcle los ingredientes. Presione la mezcla dentro de un molde enmantecado de 4 x 8. Verter glasé sobre el pan de carne, rociar con almendras y hornear durante 40 minutos.
2. Para preparar el glasé, coloque el caldo, la salsa de tomate, el polvo de café, la salsa Worcestershire, el vinagre, el jugo de limón, la azúcar y la mantequilla en la sartén a hervir a fuego medio. Reduzca el fuego y deje hervir lentamente, revolviendo frecuentemente, por alrededor de 8 a 10 minutos o hasta que el glasé se reduzca y ponga espeso.